



Coiletten=
Geschenck

für

Junge

Hausfrauen,

zelle 1 m 056 546 P3 XLYII.

Sammlung
Walter Titz
13.137

Fig. I.

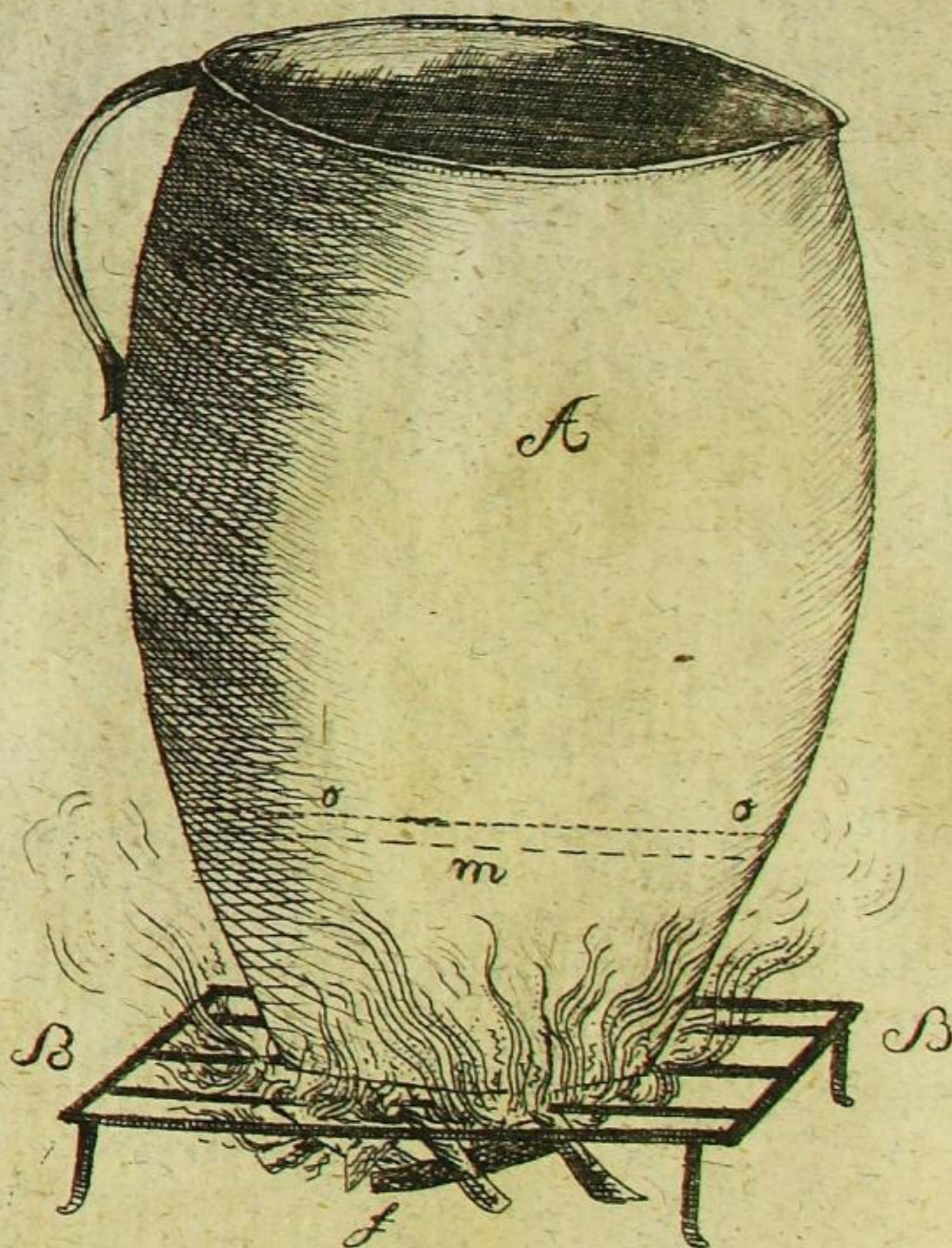
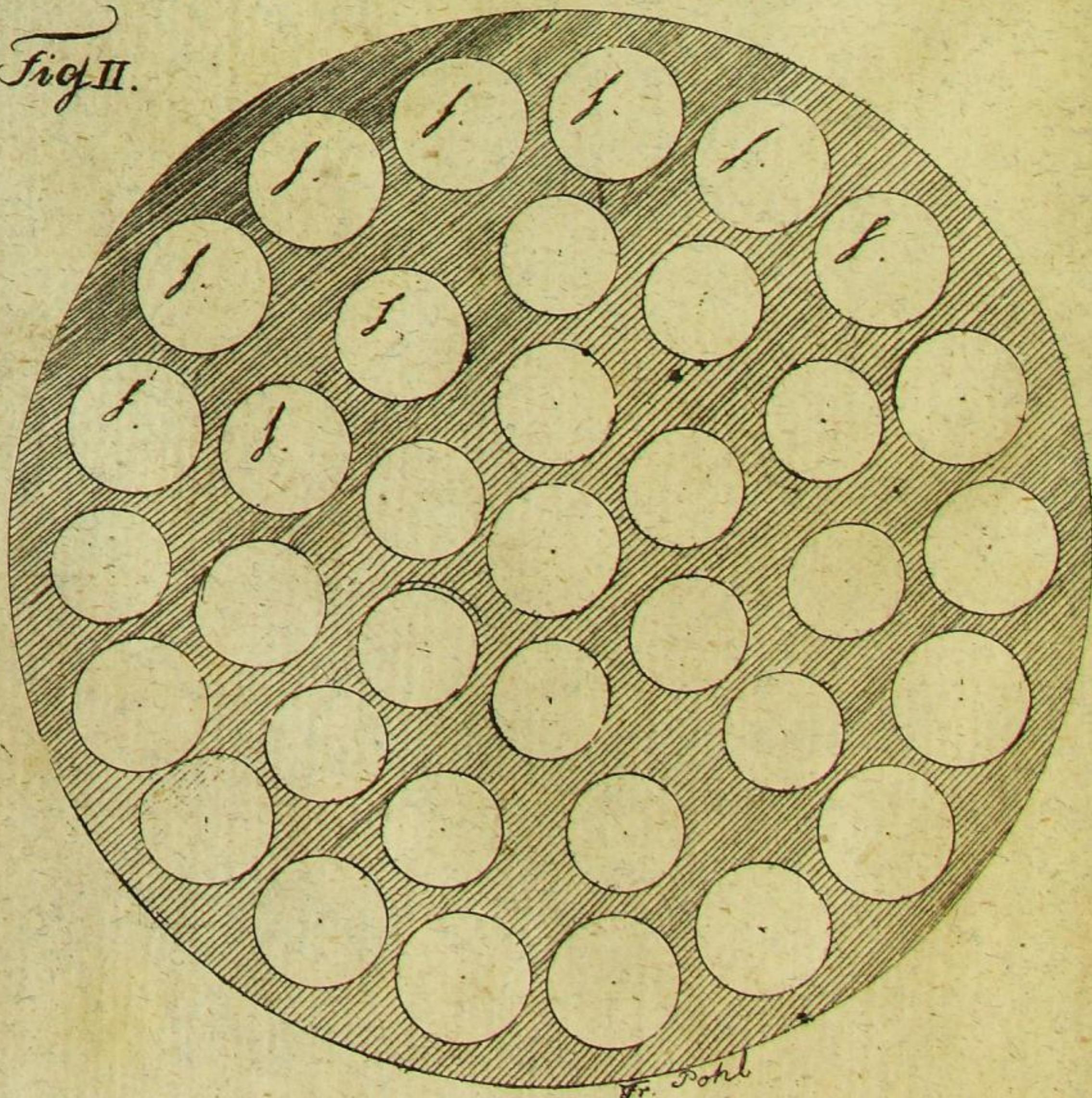


Fig. II.



Fr. Pohl

U n l e i t u n g
zum
K o c h e n u n d B r a t e n
i m
W a s s e r d a m p f e .

Ein
Beitrag zur Verbesserung der häuslichen Kochkunst
von
H e n r i e t t e P o h l,
geb. K a d e .

Herausgegeben
von
F r i e d r i c h P o h l,
ordentlichem Professor der Oekonomie und Technologie zu
Leipzig u. s. w. u. s. w.

Mit 1 Kupfer.

Vierte verbesserte Auflage.

Leipzig, 1818.
in der Gräffschen Buchhandlung.

Handwritten text in a historical script, possibly Gothic or similar, appearing as bleed-through from the reverse side of the page.

Handwritten text in a historical script, appearing as bleed-through from the reverse side of the page.

I

M. 585

Handwritten text in a historical script, appearing as bleed-through from the reverse side of the page.



ML 14

V o r r e d e

z u r e r s t e n A u f l a g e .

Wir überreichen hierdurch einem schätz-
baren Theile unserer Zeitgenossen eine mög-
lichst genaue Angabe einer, wie wir glau-
ben, neuen Kochart, und hegen dabei den
aufrichtigen Wunsch, daß unbefangne Freunde

*

des

des Guten, solche nicht nur eines flüchtigen Blickes würdigen, sondern auch einer ernstesten Prüfung unterwerfen möchten — aber auch dann, wenn ihnen der wahre Werth einleuchtet, den wir zu finden glaubten, aus edlem Gemeinfinn angeregt, und uneigennützig, wie wir dabei uns selbst sagen dürfen, in ihrem Wirkungskreise, die auf Gemeinnützigkeit berechnete Bekanntmachung kräftiglich weiter zu befördern.

Wird das gegenwärtige Büchlein sich im Sturme der Zeit Aufmerksamkeit und wohlwollende Beförderer erwerben, so werden wir es wagen, über kurz oder lang, ein
ähn-

ähnliches folgen zu lassen, was sich wiederum
das Gebiet der uns so nützlich gewordenen
Häuslichkeit wählt. Es wird sich den un-
geheuchelten Titel: wahrhaft geprüfte
Häuslichkeiten, aneignen und über ver-
schiedene uns wichtig geschienene Dinge in
der Haushaltung verbreiten, z. B. wie man
grüne Bohnen und Schoten so trocknen
könne, daß sie nach jahrelangem Liegen von
Geschmack und Ansehen, zum Verwechselfn,
denen gleichen, welche erst aus dem Garten
kommen, — ist wahrscheinlich nur unser Ei-
genthum; — die leichte Kunst, unbeschadet
des Wohlgeschmacks, den fremden Gewürz-

* 2

stoffen

stoffen gänzlich zu entsagen, vielleicht dürste
auch dieß nur unser Eigenthum seyn. Doch die
unbefangnen Leser des gegenwärtigen Büch-
leins mögen erst selbst beurtheilen, ob un-
sere Handlungsweise auch geeignet sey, et-
was zu prüfen und dann nützend einzu-
passen.

Die Verfasserin.

Der Herausgeber.

V o r r e d e

z u r v i e r t e n A u f l a g e .

Gegenwärtige Anleitung zum Kochen und Braten erschien zuerst im December 1811 und wurde mit so vielem Beifall aufgenommen, daß in Zeit von 11 Monaten eine zweite und selbst in der mislich-
sten Periode der häuslichen und bürgerli-
chen Verhältnisse eine dritte Auflage muß-
te

te gemacht werden. Mehrere tausend sorgsame Zeitgenossen haben seitdem unser Verfahren mit angesehen und sich von der Nützlichkeit desselben überzeugt, und fast noch täglich wird unsere Küche aus gleicher Absicht mit Besuchen beehrt, was uns um so mehr erfreut, als wir dadurch Gelegenheit zur Verbreitung des gnüßlich geprüften Guten gewinnen. Theils diese eigene Ansicht, theils das Büchlein hat uns unendlich viel Nachahmer verschafft. Groß ist die Zahl derer, die uns mündlich und schriftlich herzlichen Dank bezeugt haben, den wir hier mit Gefühl des Frohsinns öffentlich erwiedern.

Die gegenwärtige Vierte Auflage enthält keine wesentlichen Verbesserungen.

Die

Die Sache selbst ist bereits schon so einfach, daß in dieser Hinsicht, unsrer Meinung gemäß, daran nichts mehr geschehen könne. „Man nehme mir diese Kochart,“ sagte vor etlichen Tagen eine der angesehensten Frauen, „und ich thue auf alles Kochen für immer Verzicht.

Wenn in öffentlichen Blättern die eine oder andere Methode im Dampfe zu kochen zur Sprache gebracht wurde, so hielten wir's für Pflicht, uns damit bekannt zu machen. Eine hat mit der unsrigen nichts gemein, weil das Kochgefäß im Dampfe erhitzt, nicht aber die Speise durch denselben unmittelbar gekocht wird, langsam und bei vielem Holzaufwande nur zum Zwecke führt; die rühmlichst empfoh-

lene

lene Quernerſche dagegen liefert denſelben Wohlgeſchmack der Speiſen bei gleich abgekürzter Zeit und weniger Feuermaterial, wie die unſrige, nur die Vorrichtung iſt koſtſpielig, erfordert für eine mittlere Haushaltung ſicher eine Auslage von 50 — 100 Thlr. und dürfte darum nur in reichen Haushaltungen Ausnahme finden.

Bei dieſer Gelegenheit empfehlen wir das Kochbuch oder Anweiſung für junge Frauenzimmer 2c. 2te Aufl. 1812. Erfurt, bei Kenſer, indem dieſes von allen neuern Kochbüchern auf unſere Kochart Rückſicht genommen hat.

Da ſich unſere Kochart für jede Feuerſtätte eignet und wir darum in gegen-

gen-

genwärtiger Anleitung auch keine Vorrichtung berücksichtigt haben, so möchten wir doch ungern so verstanden seyn, als ließe sich in dieser Beziehung keine Verbesserung machen. Wir geben vielmehr selbst ein Beispiel dazu, wie sich seit 4 Jahren Viele durch eigene Ansicht überzeugt und mannigfaltig nachgeahmt haben. So läßt sich überdieß eine, jedoch von uns noch nicht eingeführte Feuerstätte auf dem Küchenherde denken, die wohlfeiler und Brennmaterial ersparender ist, als irgend eine von den vielen empfohlenen und versuchten seyn dürfte. Sie entspricht unsrer Koch- und Bratart auf's Nützlichste.

So begünstiget das Kochen und Braten im Wasserdampfe die Ausübung derselben

selben

— x —

selben in gemeinen Stubenöfen, schon deswegen, weil kein Geruch der Speisen sich im Zimmer verbreiten, kein Ueberlaufen, noch sonst ein Mißverhältniß eintreten kann. Ich habe dazu eine besondere Vorrichtung, die fast in jedem Stubenofen, wenigstens immer, wenn er einen eisernen Kasten hat, leicht anbringen läßt, getroffen, die mich nicht voll 2 Thlr. kostet. Es wird jedem, der sich nicht selbst überzeugt hat, unglaublich scheinen, wenn ich öffentlich sage, daß eine Stube von 11 Ellen Länge, gleicher Breite, 7 Ellen Höhe, die 2 große Fenster, 3 Thüren hat, mit einem Ofen, dessen Kasten 26 Zoll lang, 18 hoch und eben so breit ist, so durchheißt wird, daß während dem Kochen öfters Fenster oder Thüre geöffnet

wer=

werden müssen, der täglich etwa nur einen Korb Holz bedarf, und in den absolut nicht mehr als 3 Scheitchen zu 6 Zoll Länge auf einmal eingelegt werden können, gewöhnlich aber nur 2 nöthig sind, um für 8 bis 12 Personen zu kochen. Man sehe es, und strafe mich öffentlich der Lüge, wenn ich im geringsten von der Wahrheit abweiche. Die augenscheinliche Ersparniß an Brennmaterial bewog mich, in den übrigen Stuben meiner Wohnung, die nur geheizt wurden, gleiche Einrichtung zu treffen, die mir für jeden Ofen 1 Thlr. 12 bis 16 Gr. zu stehen kam, und ungemein nützlich ist. Sollte es mir die Zeit verstaten, so werde ich nicht anstehen, diese erwähnte einfache Vorrichtung in die
früher

früher (s. erste Vorrede) versprochne geprüfte Häuslichkeit genau aufzunehmen, um sie besorgten Hausvätern zur Prüfung und Nachahmung vorzulegen.

Leipzig am Johannistage 1817.

Der Herausgeber.

I n h a l t.

I. Einleitung.	S.
§. 1. Erfindung und Geschichte des Kochens und Bratens im Dampfe	1
Was uns veranlaßte	2
Erster Versuch	4
Fortschritte	das.
Eine Anekdote	5
Pastor Müllers Art, Kartoffeln in Fässern zu kochen	6
Warum ich nur Kartoffeln kochte	das.
Glückliche Hülfe durch eine sorgsame Haus- frau	7
Die Erfindung kommt in die rechten Hände	8
Weitere Versuche	das.
Erfindung des Bratens im Dampfe	10
Wissenschaftliche Prüfung	das.
Wie unsere Kochart beurtheilt werden müsse	13
	§. 2.

	S.
§. 2. Ueber die Benennung unserer Kochart	15
§. 3. Vorläufiger Begriff des Kochens und Bratens im Dampfe	16
§. 4. Bemerkungen über die verschiedenen Kocharten überhaupt	21
§. 5. Ansprüche der häuslichen Kocherei	22
§. 6. Ersparniß an Brennmaterial überhaupt	24
§. 7. Warum die Effecte beim Kochen verschieden sind	31
§. 8. Uebergang zum Folgenden	32
I. Die Vorrichtung des Kochens und Bratens im Dampfe	33
§. 9. Die Töpfe, wie sie anwendbar sind	34
§. 10. Die schickliche Form derselben	das.
§. 11. Beschreibung der Dampfböden	36
§. 12. Ueber die richtige Lage der Dampfböden	41
§. 13. Die Stellage oder Unterlage.	43
§. 14. Der Deckel des Topfes	46
§. 15. Die Vorrichtung zum Braten	47
§. 16. Der Bräunungsdeckel	51
§. 17. Ueber die Feuerstätte und wie die Koch- und Bratgefäße an's Feuer gerichtet werden	52
§. 18. Das Feuer muß unter dem Topfe seyn	55
II. Uebersicht des Kochens und Bratens im Allgemeinen	56
§. 19. Nicht das Wasser, sondern dessen Dampf bewirkt die Gare der Speisen	57
§. 20. Warum die Speisen kürzere Zeit kochen	das.
§. 21. Warum das Feuer unter dem Gefäße seyn müsse	58
§. 22. Warum wenig Feurung nöthig	das.
§. 23. Warum sie anhaltend gleich stark seyn müsse	59
§. 24. Warum das Umrühren der Speisen unnöthig werde	60
§. 25. Wenn gesalzen werden müsse	62
	§. 26.

	S.
§. 26. Wenn das Verdampfungswasser er- neuert werden müsse	62
§. 27. Welche Speisen im Dampfe zu kochen sind	64
§. 28. Nicht bei allen ist es nützlich	65
III. Das besondere Verfahren des Ko- chens und Bratens bei einzelnen Speisen. Durch Beispiele er- läutert.	
§. 29. Einleitung zum Folgenden	66
§. 30. Muth und Trost zu den ersten Ver- suchen	68
§. 31. Das Kochen der Kartoffeln im Dampfe	das.
§. 32. Kartoffelklöße	72
§. 33. Wurzel- und Rübenarten überhaupt	73
§. 34. Kohlrüben	75
§. 35. Kohlrabi	77
§. 36. Möhren oder gelbe Rüben	78
§. 37. Zeltowerrüben	das.
§. 38. Rothe Rüben	79
§. 39. Sellerie	das.
§. 40. Das Kochen der Kohlarten überhaupt	80
§. 41. Braunkohl	83
§. 42. Kraus- oder Welschkohl	85
§. 43. Blumenkohl	das.
§. 44. Kopfkohl oder Weißkraut	86
§. 45. Sauerkohl oder Sauerkraut	das.
§. 46. Krautsallat	87
§. 47. Spinat	89
§. 48. Nübsen	das.
§. 49. Hülsenfrüchte	91
§. 50. Bohnen, grüne und getrocknete	das.
§. 51. Schoten und Erbsen	92
§. 52. Spargel	94
§. 53. Spargelartige Gewächse	das.
§. 54. Artischocken	95
§. 55. Obst	96
§. 56. Pflaumen oder Zwetschen zu schmo- ren	das.
§. 57. Pflaumen zum Aufbewahren	98
§. 58. Aepfel	101
§. 59.	

	S.
S. 59. Schwämme	103
S. 60. Vom Kochen des Fleisches überhaupt	das.
S. 61. Das Bouillon	107
S. 62. Das Rindfleisch	111
S. 63. Schweinefleisch	112
S. 64. Schöpfenfleisch	das.
S. 65. Kalbfleisch	das.
S. 66. Geflügel	113
S. 67. Das Braten im Allgemeinen	das.
S. 68. Rinderbraten von frischem Fleische	117
S. 69. Sauerbraten vom Rinde	118
S. 70. Kalbsbraten	119
S. 71. Hammel- oder Schöpfenbraten	120
S. 72. Hammelfleisch nach Art des Wildprets zu braten	das.
S. 73. Wildpretsbraten	121
S. 74. Schweinebraten	das.
S. 75. Geflügel aller Art zu braten	das.
S. 76. Schinken im Dampfe zu kochen	123
S. 77. Pökelfleisch	124
S. 78. Geräuchertes Fleisch aller Art	125
S. 79. Rindszunge	das.
S. 80. Rindsmäuler und Füße	das.
S. 81. Fische	126
S. 82. Wurst. Wälffleisch	127
S. 83. In wie fern diese Kochart in großen Speiseanstalten leichtlich angewandt werden könnte	128
IV. Uebersicht und Erwägung des Ge- winnes, welcher durch das Kochen und Braten im Dampfe erreicht wird.	131

U n l e i t u n g

zum

Kochen und Braten im Wasserdampfe.

I. E i n l e i t u n g.

§. I. Erfindung und Geschichte des Kochens und Bratens im Dampfe.

Nur in so fern dürfen wir uns der Erfindung des Kochens und Bratens im Wasserdampfe, nicht anmaßen, als wir dazu veranlaßt worden sind. Was daher durch uns in der Sache weiter geschah, und solche überhaupt dahin gedieh, wie sie früher in unserer beschränkten und jetzt in ausgedehnter Haushaltung statt findet und im gegenwärtigen Büchlein treulich beschrieben werden soll, wird sich in der Folge offenbaren, wenn wir die Geschichte davon umständlich erzählen.

U

Da

Da wir voraus setzen dürfen, daß die meisten Leser und Leserinnen, einige Unterhaltung an dieser Geschichte finden dürften, so wollen wir treulich erzählen, wie wir anfänglich dazu veranlaßt, und wie wir in der Folge dabei eine Wahrnehmung nach der andern zu machen, das Vergnügen hatten. Wer sollte sich nicht gelungener Bemühungen erfreuen, zumal, wenn solche überhaupt mit einem schuldlosen Interesse verschwiebert erkannt werden und neue Vortheile darbieten?

Vor ohngefähr 12 Jahren las ich in den britischen Miscellen, welche mein verehrlicher Landsmann, H ü t t n e r, herausgab, daß in den Küchen der reichen Engländer üblich sey, bei Wasserdämpfen sehr wohlschmeckende Speisen zu bereiten; bei dieser Gelegenheit gab Hr. H ü t t n e r gleichsam nur im Vorbeigehen an, daß man in den Gefäßen, deren man sich zum Kartoffelkochen bedient, durchlöcherete Einsatzmaschinen hätte. Besonders erwähnt er, daß die Engländer, welche die Kartoffeln ungemein mannigfaltiger zureichten, als wir Teutschen, hauptsächlich dieses Braten oder Kochen bei einer eigenen Art Kartoffelspeisen anzuwenden pflegten. Dieses Backwerk nähert sich gewissermaßen unserm Kartoffelmüße, welches wir jetzt ebenfalls bereiten und überaus wohlschmeckend finden.

Mich

Mich interessirte damals hauptsächlich die Behauptung, daß in England die Kartoffeln in viel höherm Ansehen stünden als bei uns, weshalb sie auch bei den prachtvollsten Gastmählern vorzukommen pflegten, ja wohl eigene Gastmähler gegeben würden, wo alle Speisen auf das Künstlichste aus der einfachen Kartoffel bereitet würden. Da nun bekannt ist, daß ~~jene Insulaner, (ich) meine~~ die Engländer, auf wohlschmeckende Gerichte halten und ungeheure Summen darauf verwenden, so konnte ich bei mir den Wunsch keineswegs unterdrücken, daß auch ich mit der Zubereitung der Kartoffeln in England bekannt seyn möchte. Es wollte mir aber auf keine Art gelingen, mich davon nach Wunsche zu unterrichten. Kein einziger Reisender, welcher sich in England aufgehalten hatte, konnte mir eine genügende Auskunft geben, alle erzählten nur, daß sie daselbst die Kartoffeln unter jeder Gestalt überaus wohlschmeckend gefunden hätten. Sie hatten sich damit begnügt, den bemerkten Wohlgeschmack in den auf englischen Aeckern erzeugten Kartoffeln zu finden. Gleich vergeblich suchte ich in den wenigen mir zu Gebote stehenden englischen Büchern. Auch habe ich bis diese Stunde weder durch Engländer selbst, noch durch Reisende, noch durch Bücher hierüber etwas weiteres darüber in Erfahrung bringen können. Vielleicht veranlaßt dieses Büchlein nähere Entwicklung einer gewiß interessanten Sache. Ich

Kann mir doch unmöglich vorstellen, daß die englischen Köche und Köchinnen keinem Deutschen erlauben sollten, sich in ihren Küchen umzusehen, zumal es bekannt ist, daß die Engländer auf Küchenluxus ungeheure Summen verwenden, und noch weniger, daß man in England selbst ein Geheimniß des Kartoffelkochens machen sollte.

Es vergingen wohl 3 bis 4 Jahre, ehe ich Hand anlegte, um mir selbst nach H ü t t n e r s beiläufiger Angabe wohlschmeckende Kartoffeln zu kochen. Mit vieler Umständlichkeit vermogte ich einen Töpfer dahin zu bewegen, mir einen Topf zu verfertigen, wie ich mir solchen nach jener Nachricht in Gedanken vorstellte. Dieser war mit Gesimsen und Rändern wohl versehen und hatte zu seinem Eingeweide einen Blechboden, ähnlich dem, der hier auf der Kupfertafel abgebildet ist.

In diesem ziemlich künstlich vorgerichteten Topfe ging das Kochen allerdings gut von staten und die darin gekochten Kartoffeln zeichneten sich durch Wohlgeschmack aus, den jeder mit Wohlgefallen bemerkte.

Hat man nur einmal den ersten Schritt gethan, so folgt ein zweiter und dritter leichtlich nach. So bei mir. Kaum hatte ich das Umständliche meines Topfes erkannt, als ich auch schon auf den glücklichen Einfall kam, eine ziemlich einfache Vorrichtung zu treffen. Ein gemei-
ner

ner irdner Kochtopf bekam jetzt einen blechernen Einsatz. Fuß und Dampfboden waren noch aus dem Ganzen. Dieses gab aber beim ungeschickten Umgange der Magd gar bald Gelegenheit, mich zu bewegen, den Einsatz vom Dampfboden zu trennen.

So habe ich denn mehrere Jahre meine Kartoffeln kochen lassen und in Wasser gekochte behagten mir nie wieder. Dieß dürfte auch wohl bei jedem der Fall seyn, der einmal vorurtheilfrei Kartoffeln in Dampfe gekocht genossen hat.

Eine Anekdote wird hier am rechten Orte stehen. Meine Viehmägde hatten der Neugierde wegen Kartoffeln genossen, welche für meinen Tisch gekocht worden waren. Zur Ehre ihres guten Geschmacks sey es gesagt, sie fand einen Unterschied zwischen den für mich und den für sie gekochten. Da sie nun aber wußten, daß die Kartoffeln von einem und demselben Haufen waren, so überzeugten sie sich dann wohl, daß die Ursache des Unterschieds nur in der Art des Kochens liegen könne. Hätte mein Einsatz in die großen Gesindetöpfe gepaßt, so würden in meiner Haushaltung schwerlich Kartoffeln anders als im Dampfe gekocht worden seyn. Mit Vergnügen würde ich meinem Gesinde haben eigene Vorrichtungen machen lassen, wenn man mir nur den Wunsch geäußert hätte. Allein die Küchenmagd wußte sich selbst zu helfen. Sie schnitt dünne Hölzchen von der Länge

Länge der Topfbreite. Aus solchen formirte sie einen Dampfboden. Erst nach langer Zeit vernahm ich die lobenswerthe Erfindung meiner Magd und hatte zugleich Gelegenheit zu vernehmen, daß eben durch diese einfache Zurichtung, das Kochen der Kartoffeln im Dampfe in mehreren Bauerfamilien bekannt und eingeführt sey. — Späterhin hatte dieselbe Magd den Einfall gehabt, statt der erstgedachten Hölzchen einige große Kartoffeln in das Wasser zu legen und die andern erst auf diese. Sonach kochten die untersten im Wasser und die obern im Dampfe.

Um diese Zeit wurde durch den Prediger Müller die Art und Weise, die Kartoffeln zum Branntweimbrennen in Fässern zu kochen, bekannt. Diese nützliche Erfindung hatte auch für mich großen Werth und bewirkte bei mir die leichte und äußerst vortheilhafte Vorrichtung der Kessel, oder vielmehr das Kochen der Kartoffeln in Fässern, für das Vieh. Diese ist sehr oft nachgeahmt und jetzt in den bessern Wirthschaften eingeführt, wo man gerne Feurung erspart und die Bequemlichkeiten zu würdigen weiß. Ich werde darüber gegen das Ende dieser Abhandlung mehr zu sagen Gelegenheit nehmen.

Bisher hatte ich meine Aufmerksamkeit nur auf das Kochen der Kartoffeln gerichtet und selbst nicht einmal geahndet, daß man auch andere Speisen im Dampfe kochen könne, so natürlich

türlich

türlich dieser Uebergang auch gewesen wäre. In-
deß wird man mir deshalb verzeihen, wenn ich
sage, daß ich bis dahin unverheirathet war und
nur eine sogenannte Junggesellen = Wirthschaft
führen mußte.

Es hat fast den Anschein, als hätte es beson-
ders der Himmel gewollt, daß ich noch einmal in
einer Sache zum Autor werden sollte, in welcher
ich es selbst am wenigsten geahndet hätte. Der
Himmel hatte mir just eine Frau beschieden, die
außer ihren treflichen Eigenschaften des Herzens und
der Bildung, auch den Werth einer ächten Wirthin
im vollen Maße besitzt. Ich darf es öffentlich
rühmen, daß durch ihre Bemühung und Einsicht
so manches in der praktischen Haushaltungswissen-
schaft weiter ausgebildet worden ist, was bisher
nur allein in Schriften, aber wenig im praktischen
Leben vorkam. Unsere Gerichte werden darum
nicht weniger wohlschmeckend und gesund seyn,
wenn man auch alle Wege zu den Gewürzinseln
und überhaupt den Produkten des Auslandes ver-
schließen sollte. Wir bestreben uns das Schlechtere
zu entbehren, um das Bessere zu genießen, und
haben darum manche Klage weniger, die das Zeit-
alter charakterisirt. Vielleicht geben wir einst da-
von nähere Rechenschaft.

Daß meine Frau schon damals, als ich sie
kennen lernte, mit der Kochart, von der hier die
Rede ist, bekannt war, war mir selbst überra-
schend.

schend. Sie war vom Herrn Bergrath Senff, ihrem Onkel, vorerst darauf aufmerksam gemacht worden, welcher ebenfalls jene Stelle in den Britischen Miscellen gelesen und empfänglich für alles, was den Schein des Guten hat, auch hausväterlich glückliche Versuche gemacht hatte. In welchem Fache hat dieser einsichtsvolle Patriot nicht das wahrhaft Gute begünstiget und mit männlicher Hand befördert!

Sonach war die Nachricht gleich in die rechten Hände gekommen. Kaum hatte meine Frau vernommen, daß Kartoffeln im Dampfe gekocht von besonderm Wohlgeschmacke seyn sollten, und in Ansehung der Vorrichtung eine Vorstellung erhalten, so war auch ein alter Durchschlag, welcher den Stiel oder Henkel verloren hatte, in einen Topf gepaßt und das begonnene Kochgeschäft glücklich ausgeführt. Der Wohlgeschmack führte zu Wiederholungen, und diese bewirkten Uebung. Sie verfiel auch sehr bald darauf mit andern Speisen Versuche zu machen, welche ebenfalls gelangen und weiter führten. Schinken, Wurzelwerk, Rüben und Kohlarten, wurden nun ebenfalls als vorzüglich im Dampfe gekocht. Besonders gewann sie zu dieser Kochart deshalb ein gutes Zutrauen, weil noch außer dem Wohlgeschmacke sich so mancherlei größere und kleinere Vortheile offenbarten. So war z. B. ihre Freude groß, zu sehen, daß rothe Rüben im Dampfe gekocht, eine viel schönere

nere

nere Farbe annahmen, als es auf eine andere Art geschieht; daß man den Schinken schneller gar kochen könnte, als auf die gewöhnliche Weise möglich ist, und daß man, ohne dem Wohlgeschmacke den geringsten Eintrag zu thun, den Schinken theilen, und in noch so kleiner Quantität kochen könnte, ohne daß er im Ansehen verliert, und, wie dies bekanntlich beim Kochen im Wasser der Fall ist, ausgewässert schmeckt, wenn er theilweise gekocht wird. Ich setze nämlich als bekannt voraus, daß ein Schinken im Wasser gekocht alsdann, wenn er aufgeschnitten oder getheilt worden, sich auskocht und gegen einen, der ganz gekocht worden, im Wohlgeschmacke sehr zurücksteht. Es muß darum ein solcher glücklich erlauschter Umstand für eine Hauswirthin, die eine Ehre darinnen sucht, auf der einen Seite den Tisch mit den wohlschmeckendsten Speisen zu besetzen, und auf der andern doch der möglichsten Sparsamkeit zu huldigen, von der äußersten Wichtigkeit seyn. Uebriggebliebene Klöße wurden im Dampfe gewärmt, der Wohlgeschmack überraschte, und die Kunst war eingeleitet, nicht nur wohlschmeckende Kartoffelklöße, sondern auch so mancherlei andere Speisen bei gleicher Vorrichtung zu bewirken.

In unserer angefangenen Haushaltung, die auf Wirthschaftlichkeit berechnet werden mußte, wenn sie für die Dauer bestehen sollte, wurde das
Kochen

Kochen im Dampfe gar bald auf die meisten Speisen ausgedehnt, zumal dadurch im Ganzen um die Hälfte Holz erspart und Zeit gewonnen ward. In Zeit von Jahr und Tag hatte bei uns das Kochsystem eine sehr große und vortheilhafte Veränderung erlitten. Nachdenken, einige absichtliche Versuche, erklärte Erfahrungsfälle und Zufall führten von einer neuen Entdeckung zur andern. Als wir nach Leipzig zogen und in der Küche keinen Bratofen vorfanden, auch solchen nicht gleich herstellen konnten, suchte meine Frau auf eine andere Art Rath zu schaffen und sie erfand die unschätzbare Kunst im Dampfe zu braten.

So mancherlei Geschäfte, welche meine Zeit eben so beengten, als meine Aufmerksamkeit von häuslichen Gegenständen ableiteten, ließen mich in der Sache fast fremd. Dieß war denn auch Ursache, warum meine Frau in Ansehung der Vorrichtung sich ziemlich kümmerlich hatte behelfen müssen. Sie hatte keinen einzigen Dampfbofen, sondern legte statt dessen jedesmal Hölzchen, die auf eine sehr unbequeme Weise eine Art von Boden machten. Würde eine andere Dame so standhaft ausgehalten und im Guten fortgeschritten seyn? Meine erste Hülfe war, daß ich hölzerne Kreuze verfertigte, welche dann leichtlich mit Hölzchen belegt werden konnten. Allein auch dieß schien mir noch zu umständlich und unbequem, ich dachte daher nach, um einen einfachen
und

und wohlfeilen Apparat zu erfinden. Ein Töpfer mußte solchen nach meiner Meinung am wohlfeilsten machen können und ich wandte mich an den hiesigen Obermeister, Hrn. Niesmann, der für das Gute sehr empfänglich ist, und selbst schon so manche gemeinnützige Erfindung gemacht hat. Dessen sogenannte Kartoffeltöpfe werde ich weiter unten erwähnen, und bemerke hier nur, als in unserer Geschichte wichtig, daß meiner Frau die Bemerkung nicht entging, wie solche Töpfe sich nicht nur schwerer reinigen ließen, sondern auch mehr Feurung bedurften, als sie bisher bei den eben erst erwähnten Böden aus Holzspliceschen verwendet hatte. Ich fand die Ursache theils in der Stärke des Topfes, theils aber auch in den zu wenigen Löchern, welche der Dampfboden hat. Da mir nun aber Herr Niesmann versicherte, daß es sich nicht thun lasse, die Löcher dichter an einander zu bringen, so nahm ich meine Zuflucht zum Bleche. Die Abbildung und die Beschreibung wird solche kenntlich genug machen.

Wir hatten die Sache zu sehr von der nützenden Seite kennen gelernt, als daß wir es uns nunmehr nicht hätten zum angenehmen Geschäft machen sollen, solche uns selbst nach Grundsätzen der Physik und Chemie zu erklären. Durch diese wissenschaftliche Behandlung wurden wir in den Stand gesetzt, ohne uns sonderlich erst mit

Pro=

Probiren abzugeben, vorher zu bestimmen, ob dieses oder jenes vortheilhaft oder auch unthunlich sey.

Auch darf ich hier nicht unbemerkt lassen, daß wir eben bei dieser absichtlichen Prüfung auf manche interessante Erfahrung stießen, die auf gleichen Grundsätzen, wie unsere Koch- und Bratart, beruhen. Ich meine, daß man nämlich hie und da schon längst eine Art die Speisen zu kochen gewöhnlich gemacht habe, welche, wenn sie auch in der Ausführung von unserer Manier abweicht, doch in den primitiven Grundsätzen sich wieder mehr oder weniger damit vereiniget. So ist in der Niederlausitz und in Schlesien, eine Mehlspeise üblich, mir unter dem Namen Faustmaucke bekannt, die ganz nach den Grundsätzen unserer Kochart bereitet wird. So ist es mit dem Braten des Schinkens im Teige und verkitteten Gefäßen, wie es besonders im Erzgebirge üblich ist, so wie das sogenannte Kurzeinkochen, wie nicht minder das Schmoren Aehnlichkeit mit dem Kochen und Braten im Dampfe haben: Der dabei mit Wohlgefallen bemerkte pikante Geschmack hat denselben Grund, nämlich in Hinsicht der Gare, nur bleibt der Geschmack noch ziemlich entfernt. Die Juden sollen in Polen in verkitteten Töpfen, welche sie in glühende Asche setzen, Rindfleisch mit Gewürze deliciös kochen. Dieß nähert sich unserm Braten.

Ich

Ich erwäge diese Umstände um so lieber, als ich dadurch der deutschen Nation die Ehre erhalte, daß sie früher schon den ersten Schritt in der Dampfkocherei gethan hatte, ehe wir noch von unserm Landsmanne H ü t t n e r, wie schon oben umständlich bemerkt worden, aufmerksam gemacht wurden. Es dürfte sich auch in der Folge offenbaren, in wie fern das Kochen im Dampfe bei den Deutschen und Engländern verschieden sey.

Endlich liegt es mir ob zu erinnern, daß es ebenfalls auch noch eine Kochart gebe, welche man des Namens wegen leichtlich mit der unsrigen verwechseln könnte, der Sache nach aber nicht geschehen kann. Es ist hier nämlich die Art gemeint, wo man aus einem Wassergefäße die Dämpfe dort hinleitet, wo ein Topf erhitzt werden soll. Diese Dämpfe erhitzen den Topf von außen, dahingegen bei unsrer Manier die Dämpfe unmittelbar die Speisen berühren und durchdringen. Es fällt in die Augen, daß jene Art auf den Wohlgeschmack nicht im geringsten Einfluß haben könne, wie das doch bei der unsrigen der Fall ist. Es ist unrichtig, wenn man ihm, wie schon häufig geschehen ist, den Namen des Dampfkochens beilegt. Ueberhaupt würde ich die hier in Rede stehende Manier lieber in die Klasse der Feurungen, als zur Kocherei bringen. Ein Urtheil darüber zu fällen gebührt mir aus zureichenden Gründen nicht.

Es

Es sind ohngefähr 6 Jahre, daß unsere Kochart von andern bemerkt und häufig nachgeahmt wurde. Sie fand allgemein Beifall, weil der vielfache Nutzen ungesucht in die Augen fiel. Wir haben auch jedem seine Wißbegierde mit zuvorkommender Gefälligkeit zu befriedigen gesucht, auch wird dieß in Zukunft geschehen.

Als eine eigene Bemerkung erwähne ich noch, daß man mehr etwas Künstliches als Einfaches suchte. Fast jedesmal fand man sich durch die vorgefundene Einfachheit überrascht. Es scheint als läge es in der Natur des Menschen, das Sonderbare und Künstliche zu suchen.

Zur Ehre der guten Sache sey es gesagt, daß sich in kurzer Zeit das Kochen im Dampfe sehr schnell verbreitet hat. Es wird dadurch der Vorwurf gemindert, als sey das schöne Geschlecht für Küche und Haushaltungsverbesserungen, selten bereitwillig. Man legt die Schuld auf Verbildung, die in unsern Tagen öfterer vorhanden als erkannt seyn soll. Vielleicht liegt es in der Art, wie Männer zu weiblichen Beschäftigungen treten. Freilich mag manche Dame zureichenden Grund haben, sich weder in die Küche noch in andere Theile ihres Reviers gucken zu lassen. Es dürfte es mancher spashast finden, wenn ich beiläufig erzähle, daß wenigstens zwei Männer, die bei uns sich von der neuen Kochart unterrichteten, um ihren Gattinnen etwas Neues von Leipzig mitzubringen,

bringen, zu Hause denn doch übel ankamen, als sie ihr Wissen in der neuen Kocherei auskramten. Was die Männer für nützliche Beute erkannten, erklärten die unwilligen Weibleins, ohne davon den geringsten Begriff zu haben, für Narrenspoffen. — Möchte doch das gegenwärtige Büchlein in solche Haushaltungen gar nicht kommen, wo man eher über eine Sache urtheilt als geneigt ist, sich überhaupt davon zu unterrichten. Der besorgte Familienvater würde vielleicht die etlichen Groschen dafür ohne Nutzen bezahlen und wohl noch ein saures Gesichtchen zu sehen bekommen. — Vielmehr wünsche ich solche Leserinnen, die es mit dem Manne zugleich fühlen, daß die häuslichen Sorgen drücken, und dagegen die Freuden, welche gemeinschaftlich beglücken, auch die edelsten sind.

S. 2. Ueber die Benennung unserer Kochart.

Es dürfte nöthig seyn ein paar Worte über den Namen, der hier vorzutragenden Kochart, zu sagen. Man pflegt zwar zu sagen, daß der Name zu einer Sache nichts thue, indeß mag es davon viele Ausnahmen geben. Ich für meinen Theil halte es für sehr wichtig, bei neuen Dingen auf eine schickliche Benennung bedacht zu seyn. Man wird sich der Fälle erinnern, wo eine Erfindung blos des Namens wegen nicht in Aufnahme kam. Ist die Benennung einer Sache nicht treffend,

treffend,

treffend, oder widerspricht wohl gar dem Sinne, dann geschieht ihr allerdings Abbruch, indem daraus Irrthümer und Widersprüche entstehen, die leichtlich Verunglimpfungen herbeiziehen und die verdiente Vorliebe wohl gänzlich von vorne herein unterdrücken. Nur bei Sachen, die eigentlich keinen wahren Werth haben, erkünstelt ein wohlklingender Name Aufmerksamkeit.

Um recht gelehrt zu scheinen, hätte ich darum auch einen recht hochtrabenden Namen schaffen, etwa aus der Griechischen Sprache entlehnen sollen. Allein ich liebe das Natürliche und schätze die deutsche Sprache zu sehr, als daß ich ohne Noth zu einer fremden meine Zuflucht nehmen sollte.

Mit einem Worte, mir schien der Ausdruck: **Kochen und Braten im Dampfe** natürlich, der Sache entsprechend und darum auch schicklich zu seyn. Hoffentlich wird man ihn alsdann auch richtig finden, wenn man sich nur mit der Sache selbst, die mit jenem Namen bezeichnet worden, bekannt gemacht haben.

S. 3. Vorläufiger Begriff des Kochens und Bratens im Dampfe.

Da der Zweck des Kochens und Bratens überhaupt kein anderer seyn kann, als Speisen aus dem Thier- und Pflanzenreiche schmackhaft zu machen, oder mit andern Worten, denselben eine Gare zu geben, so entsteht die Frage: ob dieses
nicht

nicht auf verschiedene Weise geschehen könne? Die Erfahrung bejahet diese Frage. Wissenschaftlich ausgedrückt, kann das Garmachen nichts anders seyn, als Zerstörung der Lebensorgane. Es wird die Verbindung aufgehoben, welche z. B. im Fleische oder in einem Pflanzentheile vor dem Kochen statt findet. Demnach ist das Kochen eine gewaltsame Zerstörung für den gegebenen Zweck, hier die Genießbarkeit und der Wohlgeschmack.

Die untrüglichsste Erfahrung hat allgemein gelehrt, daß zwar durch jedes Kochen, Braten, Schmoren u. s. w. thierische und vegetabilische Stoffe genießbar werden, allein wir wissen aber auch wiederum, durch mannigfaltige Erfahrung belehrt, daß sowohl die Genießbarkeit als der Wohlgeschmack auffallend durch die Zubereitungsweise abweichen oder verschiedentlich vorkommen. Denn wie auffallend verschieden zeigt sich der Geschmack nicht bei einem und demselben Stücke Fleische, wovon der eine Theil gebraten und der andere gekocht wurde? Ich führe dieß deshalb an, um darauf hinzudeuten, daß auf die Art und Weise der Zubereitung sehr viel ankomme. Es ergiebt sich wohl schon im gemeinen Leben, daß ein Gerichte von ganz gleichen Ingredienzien, von zweien Köchinnen zubereitet, sich doch im Geschmacke weit unterscheidet. Man findet in manchen Familien, welche die Ingredienzien sehr hausälterisch ein-

B

theil

theilen und überall von der Vorschrift, welche die Kochkunst giebt, abbrechen; dennoch alle Gerichte, welche auf den Tisch kommen, vom angenehmsten Geschmacke. Und im Gegentheil ist wiederum in einer andern Familie, die es an keiner Zuthat fehlen läßt, selten eine aufgetragene Speise genießbar, viel weniger vom interessanten Wohlgeschmacke. Offenbar liegt der Grund in der Verschiedenheit der Zubereitung. In der Hand einer guten Köchin, sagt man wohl schon sprüchwörtlich, werden alle Speisen wohlschmeckend.

Ist diese Bemerkung richtig, was wohl keinem Zweifel ausgesetzt ist, so kann es auch nur zweckmäßig seyn, wenn man bemüht ist, auf vorzügliche Methoden auszugehen, und nichts, auch den geringfügigsten Umstand nicht, unbeachtet zu lassen. Man hat daher auch das Geschäft, die Speisen genießbar zu machen, zu einer eigenen Kunst erhoben, ich meine die Kochkunst. Sie ist überaus weitläufig und gewiß nicht so leicht zu erlernen, als mancher und selbst manche glaubt. Sie kann unmöglich vollständig erlernt heißen, wenn bloß aus der mütterlichen Küche die Zubereitungsweise einer gewissen Anzahl von Speisen in eine neue Haushaltung, entweder ganz oder wie wohl gar oft der Fall seyn möchte, ziemlich übel verstanden, übergeht. Man hat ja wohl Beispiele, daß die Mutter eine vortrefliche Köchin war und die neu verheirathete Tochter in keiner Sache ver-

verlegner ist, als eben bei dem ihr zunächst zugefallenen Kocherei. Man will in Deutschland bemerkt haben, daß von der Zeit an, als Bertuch seine wohl berechnete Spekulation, ein Modejournal zu schreiben, durchgeführt und zur Nachahmung, elegante und Modezeitungen u. s. w. erhalten habe, die heilbringende häusliche Sorgsamkeit sehr abgenommen habe, so sehr die neuern Verhältnisse auch Aufforderungen dazu machen. Sollte die Kochkunst unter allen nützenden Künsten die einzige seyn, bei welcher keine Fortschritte oder nicht täglich neue Entdeckungen gemacht werden könnten? Und wie selten bringen jene vorzüglich für das schöne Geschlecht angelegte Zeitschriften, etwas dieser Art, was des Geldes werth wäre, zum Vorschein?

Vielleicht sind in der häuslichen Kochkunst darum so wenig Fortschritte gemacht worden, oder was fast dasselbe sagt, das hie und da statt findende Gute, ist nicht zur allgemeinen Kenntniß in Aufnahme gekommen, weil es nicht mehr Mode ist, in Versammlungen des schönen Geschlechts häusliche Angelegenheiten abzuhandeln. Wer wird es läugnen wollen, daß die eine Gegend das Vorzügliche, und eine andere, dritte, vierte wiederum etwas anderes habe, was man seiner Nützlichkeit wegen überall wünschen und einführen sollte, wodurch augenscheinlich eine Art von möglichst vollkommener Haushaltung begründet werden könnte.

Wir wenigstens ist nicht bekannt, daß man sich absichtlich bemühet hätte, auf diese Branche unsers Wissens besonders aufmerksam zu seyn. Man hat allerdings einige Schriften, die dieß bezwecken wollen, allein sie haben zu viel, leisten darum bei ihrer Dickleibigkeit zu wenig, und pflegen wirklich nichts mehr zu seyn, als eine ungeprüfte Sammlung von wirklichen und scheinbaren Nützlichkeiten, welche bunt durch einander gemischt sind, und so zur Belehrung nicht geeignet sind. Wir können öffentlich versichern, daß wir sehr viel, was für unsere Haushaltung nützlich zu seyn schien, aus solchen Belehrungen zur nähern Prüfung genommen, und die Schwierigkeiten keinesweges gescheut haben, welche sich bei dergleichen Untersuchungen geltend machen. Die Herren Verfasser oder auch vorgeblichen Verfasserinnen verrathen durch die widersprechenden Angaben, daß sie wenigstens die Sache nicht klar durchschauten, welche sie öffentlich zu lehren doch vornahmen. Das beste Buch ist immer noch die *Germershausische Hausmutter*. Schade, daß dieß Buch bei der neuen Auflage keine wesentlichen Verbesserungen gewinnen konnte. — Wer ein Buch über einen praktischen Gegenstand schreiben will, muß entweder planmäßig das niederschreiben, was er selbst gemacht oder erkannt hat, und weiter darf er dann auch nicht gehen, oder er muß die vorgetragene Sache wissenschaftlich

lich

lich behandeln, oder was hier dasselbe sagen will, seinen Vortrag mit erwiesenen Gründen belegen. Diesen Forderungen entspricht aber keines von den vielen Kochbüchern, welche uns bisher so zahlreich angeboten wurden und in unsere Hände kamen. Will man uns ein wahrhaft zweckmäßiges Kochbuch geben, so muß die bisherige Kochkunst selbst erst revidirt werden, und zwar einmal vom Chemiker, der zugleich Arzt ist, und das anderemal vom Kenner der Kochkunst, also von Seiten der Anwendung.

Man wird uns verzeihen und entschuldigen, wenn wir hier etwas weiter gingen, als eigentlich das Thema fordert, allein man wird uns entschuldigen, wenn wir offenherzig gestehen, daß wir hier eine Gelegenheit, ein Wort zu seiner Zeit zu sprechen, absichtlich benutzt haben. Es ist wohl Zeit, zur Häuslichkeit wieder einzulenken.

§. 4. Bemerkungen über die verschiedenen üblichen Kocharten.

Wenn das Kochen überhaupt ein Garmachen der Speisen ist, und der Erfahrung nach auf verschiedentliche Weise geschehen kann, so ist es wohl der Mühe werth, die Wirksamkeit eben nach diesen verschiedenen Weisen zu beachten. Der Araber legt sein Fleisch unter den Sattel, setzt sich darauf und tummelt sein Pferd so lange, bis jenes Fleisch die von ihm verlangte Gare erhalten hat.

Der

Der Mensch im rohen Zustande schlägt dasselbe zwischen zwei Steinen, oder scharrt es in glühende Asche, und wer wird es verkennen, daß dieß der erste Schritt der Kochkunst selbst gewesen seyn müsse. Wir ahmen diese Art noch jetzt in unsern Küchen nach, wenn wir ein Stück Fleisch, z. B. vom Schafe, das zum Braten bestimmt ist, vorher tüchtig pochen, ehe wir's an's Feuer bringen.

Das Kochen im Wasser oder einer andern Flüssigkeit war ein neuer Schritt zur Bervollkommnung der Kochkunst. Man hatte die Wirkung der siedenden Flüssigkeiten auf die rohen Speisen erkannt, und war durch Uebung dabei auf so mancherlei nützliche Verfahrungs-Methoden gekommen, die entweder auf Wohlgeschmack oder auf die bequeme Bereitungsart mehr oder weniger Einfluß äußerten. Alle diese Verfahrungsweisen summarisch genommen, ist der Inbegriff der gesammten Kochkunst, so weit sie ihrer Beziehung wegen immer greifen mag.

Es konnten nur die Forderungen, welche man bei steigender Kultur an die Kochkunst selbst machte, Veranlassung geben, einzelne Abtheilungen zu machen.

§. 5. Ansprüche der häuslichen Kocherei.

Es würde Ueberfluß seyn, über die Wichtigkeit der Kochkunst ein einziges Wort überhaupt zu verlieren. Allein solche in Verbindung mit
den

den übrigen Branchen der häuslichen Verrichtungen zu betrachten, dürfte uns näher zum Zwecke führen. Jedoch beschränkt uns der Raum zu sehr, als daß wir davon mehr als die äußern Umrisse entwerfen könnten.

Wir bemerken nur das Einzige, daß es nämlich der nächste Zweck der Kocherei seyn müsse, die Speisen vom möglichsten Wohlgeschmacke zu liefern. Man muß daher in jeder Haushaltung dahin zu kommen suchen, auch wenn es nur mit Anstrengung geschehen könnte, daß das Kochgeschäft stets seine Selbstständigkeit behaupte. Vielleicht bin ich Hierinnen für manche Leser undeutlich, ich will mich darum zu erklären suchen.

Ich habe nämlich die Bemerkung gemacht, daß man öfters der Zubereitung der Speisen viel zu wenig Aufmerksamkeit schenkt, als ihr mit Recht zukommt. Man betrachtet die vorkömmlichen Geschäfte dabei gleichsam als Bagatelle, und verrichtet sie daher nachlässig. Man will das, was man an Zeit erspart, durch Zusatz von Zuthat wieder gut machen. Allein man wird in der Regel seine Absicht verfehlen, denn nur Sorgsamkeit und Ordnung, die man beim Kochen anwendet, legen wahrhaftig schon den Grund zu wohlschmeckenden Speisen, Zuthat kann nur diesen Wohlgeschmack erhöhen, aber nie jene begangenen Fehler völlig maskiren.

Gemeiniglich macht sich die häusliche Kocherei deshalb mehr oder weniger schwierig, weil sich meh-

meh-

mehrere häusliche Pflichten mit ihr aufs innigste verketteten, und harte Forderungen an sie zu machen pflegen. Vorzüglich sind es die Pflichten der Sparsamkeit an Zeit und Aufwand. Weiß man aber die Macht der Ordnung auf seine Seite zu bringen, so wird sicher keine Pflicht der Häuslichkeit verletzt werden. Man wird dann selbst bei mißlichen Verhältnissen wohlschmeckende, gesunde und wohlfeile Speisen genießen. Die Wohlfeilheit ehrt nicht nur jede Haushaltung, sondern sie macht sich sogar zur unablässigen Pflicht der so selten erlernten Haushaltung. Denn wie wenige giebt es unter uns, Familien, welche nicht Ursache hätten, auf Verminderung der Ausgaben zu denken, und so die beschränkte Einnahme zu unterstützen?

Suchen wir die Mittel zu dieser Ersparniß auf, so finden wir sie wirklich schon im Verfahren beim Kochgeschäfte, und sie beschränken sich einmal in Ersparung des Feuermaterials, und das andermal an Zeit. Es wird darum nicht zweckwidrig seyn, hierbei um etwas zu verweilen.

§. 6. Ersparniß an Brennmaterial überhaupt.

Die Ersparung des Holzes oder eines andern Feuermaterials war wohl zu keiner Zeit so sehr zu empfehlen, als eben jetzt. Im allgemeinen kann man auch freilich annehmen, daß weniger ver-
braucht

braucht wird als sonst. Man thut wenigstens etwas. Der Mangel und häusliche Klugheit werden auch hier dem wahrhaft Guten die Krone erringen.

Eine weise Holzersparniß beschränkt keineswegs den zweckmäßigen Verbrauch des Holzes. Es wäre unklug, wenn Jemand überhaupt oder zum Theil auf das Kochen Verzicht leisten wollte, um nur kein Holz zu verbrauchen. Nicht den nennen wir einen guten Wirth, welcher deswegen nie ein neues Kleid anzieht, um kein Geld dafür auszugeben, sondern den, welcher sein Kleid lange reinlich und stattlich hält. Wer bey gleicher Kocherei gegen 15 Klaftern, die sonst jährlich in seiner Küche verbrannt wurden, jetzt mit fünfzen auszukommen weiß, verdient als guter Wirth das gebührende Lob.

Daß man unendlich viel und leichtlich an Feuermaterialien ersparen kann, hat uns die tausendfältigste Erfahrung gesagt. Man ist auch zeitig, vielleicht schon von jeher darauf bedacht gewesen, Holzersparniß zu machen. Man hat sogar in den holzreichsten Gegenden, wo das Feuermaterial gewissermaßen gar keinen Marktpreis hat, Spuren von Holzersparung. Es kann seyn, daß man öfters keinen andern Grund dazu hat, als die Bequemlichkeit, etwa um sich der Mühe überhoben zu sehen, neues Holz herbei zu schaffen. Auch ist dieser Umstand in der That
wichti

wichtiger, als mancher glauben dürfte. In Gegenden, wo man eigentlich den Werth des Holzes nicht kennt, nehmen die Holzfuhrn, das Sägen, Spalten und Herbeischaffen kein Ende. Man hat ja wohl Rüchen, wo besondere Bauern es zur Fröhne haben, das bedürftige Holz herbeizuschaffen, andere es vorzurichten, und noch andere es in die Küche zu tragen — und die Fröhne ist demohnerachtet der vielen Arbeit wegen drückend. Ja ich könnte es belegen, daß man da, wo man die Klafter mit 1 Thaler erkaufte, wenn das Jahr um ist, mehr für das Feuermaterial ausgegeben hat, als mancher Hausvater ausgab, dem die Klafter acht Thaler hoch zu stehen kam. Man sehe nur um sich, und man wird mich von Uebertreibung frei sprechen. Es scheint auch hier, als wolle sich alles ins Gleichgewicht setzen.

Jene großen Holzkonsumenten glauben gar nicht einmal, daß sie die Sünde des unnützen Verbrauchs oder der Holzverschwendung auf sich haben, auch dann noch nicht, wenn sie Klafterscheite auf ein Feuer bringen, welches mit Spließchen unterhalten, seine beabsichtigte Wirkung thun würde. Warum thun sie das? um sich des Spaltens und Sägens überhoben zu sehn. Die Gewohnheit pflegt das Nachdenken zu verscheuchen. Die Menschen lassen sich nun einmal von diesem so lange beherrschen, bis ein wirksamer Druck von außen sie davon abbringt. Man nimmt dabei

bei gewisse Maximen an, die weil sie mit sich selbst im Widerspruch stehen, sich jedesmal in dem Weg wälzen, wenn vernünftige Grundsätze im Anzuge sind. So weiß man allgemein, daß man mit einer gewissen Quantität trocknen Holzes weiter kommt, als mit dem gedoppelten, so lange es noch grün ist, und so weiß man wieder, daß man weniger verbraucht, wenn es kurz gesägt oder gehackt ist. Und doch giebt es viele, die sich davon nicht überzeugen mögen. Ein gewisser reicher Gutsbesitzer in Sachsen, der in der ganzen Gegend allein viel Holz hat, und die Klafter mit 8 — 9 Thaler verkaufen kann, giebt in seine Küche, in die Guthswirthschaft, zur Brau und Brennerei und selbst zur Ziegelei grünes Holz, weil er unverhohlen der Meinung ist, daß man mit grünem Holze weiter lange, als mit ausgetrocknetem — weil man nach seiner Aeußerung, um den mehrern Rauch zu vermeiden, weniger und seltener anz- und nachlegte. In der That ist es just das Gegentheil. Der Ziegler verbrennt statt 20 Klaftern deren 30, und in den Küchen werden große und ewige Feuer unterhalten, um das nasse Holz zu trocknen, und der Mühe überhoben zu seyn, kein neues Feuer zu machen. Und dieser Gutsbesitzer hatte sogar Sparösen setzen lassen, um Menage zu machen, aber das Feuer brannte darinnen nicht, sie wurden weggerissen, und der Erbauer in üble Nachrede genommen. —

Auch

Auch hat man mir erzählt, daß es manche Köchinnen, ja was noch mehr sagen will, manche Hausmütter im Gebrauch haben sollen, auf dem Herde stets ein Feuer zu unterhalten, um nicht nöthig zu haben, ein paar Stunden später ein neues anzufachen.

In einer Küche, welcher eine sorgsame Hausmutter vorsteht, werden ähnliche Fälle, wie der letztere war, dagegen wohl nicht vorkommen, sondern es wird sich offenbar zeigen, daß sie gegen ihre Nachbarinnen die Hälfte, vielleicht zwei Drittheil weniger Holz verbraucht, und doch alles und eben so gut leistet, als jene leisten. Ziehen wir diesen Erfahrungssatz aufs allgemeine, so muß man des Glaubens seyn, daß es in der Gewalt einer jeden Küchenvorsteherin sey, ohne den Zweck zu verfehlen, Holzersparniß zu machen. Und sollten auf diesem Wege nicht Millionen erspart werden können?

Man hat besonders in neuern Zeiten es sich zur Aufgabe gemacht, durch eigene Vorrichtungen der Feuerstätte Ersparung an Feuermaterial zu bewirken. Diese gelangen zum Theil recht gut, andern Theils wurde nicht nur der Zweck gänzlich verfehlt, sondern man wurde wohl genöthiget, mehr zu verbrennen, als man früher bei einer kunstlosen Feuerung verwendet hatte. Die vielen gegründeten und ungegründeten Aber verhinderten eine größere Allgemeinheit.

Man

Man hat Holzsurrogate aufgesucht, und ist wohl hie und da gezwungen gewesen, solche mühsam aufzufinden, um die frühern Holzfünden zu sühnen. Allein der vielen Ueber wegen werden auch jetzt immer noch dieselben weniger in den Küchen angewendet, als Gelegenheit dazu vorhanden ist. Einmal steht man in der Meinung, daß man dabei nicht den höchsten Grad der Reinlichkeit beobachten könne, auch ist es nicht zu leugnen, daß in gewisser Hinsicht manche Unbequemlichkeit statt findet. Vorzüglich aber befürchtet man, daß die Speisen davon einen Beigeschmack annehmen. Man kann dieß auch keinesfalls ableugnen, aber doch den Glauben dahin berichtigen, daß die Annahme des Beigeschmacks nur dann statt findet, wenn entweder die Feueranstalt, d. i. die Vorrichtung des Kochherdes selbst, fehlerhaft ist, oder wenn man sonst beim Kochgeschäft nicht die gehörige Sorgfalt beobachtet. Es muß dieß um so einleuchtender seyn, wenn man bedenkt, daß es weite Distrikte giebt, wo alle Feuerung in den Küchen durch Holzsurrogate bestritten werden muß, und dahin kommende Fremde nichts Widerliches an den Speisen bemerken. Die Macht der Vorurtheile weiß tyrannisch zu regieren.

Wo man das wahrhaft Nützliche für den Zweck zu wählen und für das Lokal einzupassen wußte, da wird auch der höhere Grad von Feuermaterialersparung unleugbar statt finden. Allein
der=

dergleichen Fälle dürften vielleicht noch nicht sehr gemein seyn, es kann sich zutreffen, daß, wenn wirs genau nehmen, das Lob der zweckmäßigen Feuermaterialersparniß wohl von 10,000 Küchen kaum einer gebührt. Es muß daher noch zur Tagesordnung gehören, zu seiner Zeit ein Wort für diese Materie zu sprechen, damit man immer geneigter und klüger werde, endlich eine Quelle zu verstopfen, aus der doch augenscheinlich so manche Sorge in die Haushaltung kommt. Es kann nur unsinnige Eitelkeit seyn, wenn manche es unter ihrer Würde finden wollen, auf Holzersparniß zu denken. — Man wird mir daher diese Rüge gütigst verzeihen.

In wie fern nun unsere zu beschreibende Kochart zur Ersparung des Feuermaterials geeignet sey, wird erst in der Folge einleuchten, wenn wir uns selbst damit zuvor bekannt gemacht haben werden. Hier wird es hinlänglich seyn, wenn ich behaupte, daß sie absolute Feuermaterialersparniß beabsichtigt, und durch ihre Eigenthümlichkeit auch bewirken muß.

Uebrigens will ich hier vorläufig noch berühren, daß die in Rede stehende Kocherei bei jedem Surrogate des Holzes, füglich, als bei der bisherigen üblichen Methode zu kochen, geschehen kann.

§. 7. Warum die Effecte beim Kochen
verschieden sind.

Es kann nicht genug seyn, beim Kochen nur auf Ersparniß des Feuermaterials zu sehen, sondern wir haben schon oben näher erwogen, daß beim Kochen und Braten nur der Wohlgeschmack als Hauptzweck gelten könne, auch haben wir zu zeigen gesucht, daß dieser niemals verfehlt werden dürfe.

So würde unter andern in der Regel der Zweck des Kochens verfehlt werden, wenn man das Feuer zu heftig auf die Speisen wirken ließe. Denn die Erfahrung hat es hinlänglich bewiesen, daß die wenigsten Speisen bei einem heftigen Feuer zum annehmlichen Wohlgeschmacke gebracht werden können. Es giebt darum auch hier eine Mittelstraße, die man flüglich verfolgen muß.

Als Regel kann man annehmen, daß jede Speise einen gewissen Grad von Hitze erfordere.

Es kommt nun darauf an, auf welche Art man zum Zwecke gelangen will. Auch muß die Art die vorzüglichere seyn, welche die umgänglichste ist, das heißt, wo man die Wirkung der benötigten Hitze in seiner Gewalt hat und nach Willführ leiten kann, wie dieß beim Kochen und Braten in Wasserdämpfen hauptsächlich mit der Fall zu seyn pflegt.

Wir haben diesen Umstand um so lieber besonders erwogen, als eben das Kochen im Dampfe
mehr

mehr darauf Rücksicht nimmt, als es bei der frühern Kochart in der Regel geschehen ist. Wir dürfen uns daher wohl nicht ohne Grund schmeicheln, daß eben unsere Kochart außer ihren sonstigen Vorzügen auf eine Veredelung des Kochgeschäfts hindeutet.

Wenn man bedenkt, daß so vielen ungeschickten Händen das Kochgeschäft anvertrauet worden ist, so muß man leichtlich auf die wohl nicht trügliche Meinung kommen, daß manche nützliche Erfindung dabei wiederum in Verfall kam, oder die bessere einmal ergründete Weise mehr oder weniger verhunzt ward. Der Gebrauch machte dann auch die Fehler zur Mode. Vergleicht man die verschiedenen Kocharten mit einander; so werden die Fehler gar bald erkannt werden.

Uebergang zum Folgenden.

Wenn wir bisher im Allgemeinen einzelne Gegenstände der Kocherei behandelt haben, so werden wir nun im Folgenden insbesondere von dem handeln, was unsere, hier zu lehrende, Art zu Kochen und braten zunächst angeht.

Wir werden uns die Uebersicht erleichtern, wenn wir das Material in folgende Abtheilungen bringen:

I) Die Vorrichtung oder der Apparat, welcher beim Kochen und Braten im Dampfe nöthig ist;

2)

- 2) Das Kochen und Braten im Wasserdampfe im Allgemeinen;
- 3) Das Verfahren bei einzelnen Speisen und
- 4) Uebersicht und Erwägung des Gewinnes, welcher durch das Kochen und Braten erreicht wird.

I. Die Vorrichtung des Kochens und Bratens im Dampfe.

Wir haben schon Eingang dieser Schrift erzählt, daß wir erst nach und nach auf diejenige Art des Apparats gekommen sind, welcher gegenwärtig in unsrer Küche gebräuchlich ist, und hier so genau, wie nur immer möglich, beschrieben werden soll. Der Bequemlichkeit wegen wollen wir alles, was zur Vorrichtung des Kochens und Bratens im Wasserdampfe gehört, schlechtweg den Apparat nennen, den Umgang damit aber mit der Benennung der Vorrichtung oder des Vorrichtens bezeichnen.

Bei jeder Sache, die angeschafft oder eingerichtet wird, muß darauf gesehen werden, daß sie möglichst bequem, wohlfeil und dauerhaft sey. Bei unserm Apparate haben wir auch noch zwei andere Forderungen zu beseitigen gesucht, einmal daß dieser Apparat ganz gefahrlos für die Gesundheit und anderns bequem zu behandeln sey.

☉

☉

Daß wir diesen Forderungen durch unsern Apparat vollkommen Gnüge leisten, wird uns sicher niemand absprechen können.

§. 9. Die Töpfe, wie sie anwendbar sind.

Wir bedienen uns der gemeinen irdenen Töpfe, wie man sie überall vom Töpfer erhält. Einen andern Grund haben wir nicht, als daß wir diese am wohlfeilsten erhalten können und in der Meinung stehen, daß sie auch in Hinsicht der nachtheiligen Eigenschaften wohl vor allen Gefäßen am schuldlosesten sind. Kupfer ist gefährlich, und eiserne Töpfe färben zum öftern die Speisen, und sind schwer zu reinigen. Früher, ehe die jetzige Kochart eingeführt wurde, bedienten wir uns des so genannten Sanitätsgeschirrs, allein der theure Ankauf stand nicht mit der Dauer im gleichen Verhältnisse. Ob man es gleich vorschriftsmäßig hielt, so löste sich doch der starke Zinnüberzug und wir hatten am Ende nichts mehr als gewöhnliche Blechtöpfe.

§. 10. Die schickliche Form oder die Gestalt der Töpfe.

Wir haben bisher zwar die Töpfe von der Gestalt angewandt, wie man sie insgemein käuflich vorrätzig hat, d. i. welche bauchig sind, allein es wäre doch noch bequemer, wenn sie oben etwas weiter wären. Ein bauchiger Topf kann nur dann der
 Feu-

Feuerung gemäß seyn, wenn diese an der Seite des Topfes angebracht ist. Aber auch schon hier würde ein Topf, der oben am weitesten und ohne Bauch nach dem Boden zu enger würde, nützlicher seyn.

Beim Kochen im Dampfe veranlaßt es nämlich einige Unbequemlichkeit, wenn sich der Topf an seiner Mündung sehr verengert oder zusammenzieht, weil nämlich bei dieser Form der Dampf- boden nicht so leicht einzusetzen ist, als wenn die Mündung etwas weiter wäre, als der Topf nach unten zu ist, wo der eingelegte Dampf- boden seine Lage bekommt. Auf das Kochen selbst kann es aber keinen wesentlichen Einfluß haben.

Wird das Kochen im Dampfe erst gemeiner werden, so werden sich auch die Töpfer dazu bequemen, weitere Töpfe zu machen, und irre ich nicht, so werden sie unserm Willen um so lieber nachkommen, als ihre Arbeit dadurch selbst erleichtert wird. Eiserne Töpfe hat man jedoch schon von dieser Gestalt, nur empfehlen sie sich, eben weil sie von Eisen sind, aus schon angegebenen Ursachen nicht. Wer sie jedoch zuträglich findet, etwa der Dauerhaftigkeit wegen, der behalte sie bei.

Zum Kochen im Dampfe waren die Töpfe von der Form am zuträglichsten, welche der Feuerung die meiste Fläche darbieten. Dieß ist die Tiegelform, oder das flache Kochgefäß. Denn auf diesen Fall wirkt das Feuer, grade wie man es wünscht, auf den Boden am stärksten, auch läßt sich der Dampf-

boden am bequemsten einlegen, und endlich wird mehr Dampf bewirkt, welcher viel heftiger die Speise angeht, als wenn der Topf enger wäre. Bei sehr vielen Speisen, wie z. B. bei den Klößern, verursacht diese Form viele Bequemlichkeit. Dieß wird überhaupt bei allen Speisen der Fall seyn, welche man nicht gern drücken läßt, um ihre Gestalt oder Ansehen nicht unscheinbar werden zu lassen.

Indeß ergiebt sich schon aus diesem allen, daß man ohne sonderliche Unbequemlichkeit den Topf von jeglicher Form gebrauchen könne, wie dieß auch bisher von uns geschehen ist. Vielleicht wird man in der Folge, durch unsere Kochart veranlaßt, verschieden gestaltete Gefäße käuflich erhalten können. Dahin rechne ich solche, welche sich nach der Form der zu kochenden Speisen bequemem, z. B. Schinken, oder auch ganze Thiere, wie Geflügel.

Von den Gefäßen zum Braten werden wir in der Folge insbesondere reden. Für jetzt wollen wir zur Beschreibung der Dampfböden übergehen.

S. II. Beschreibung der Dampfböden.

Die Dampfböden haben hauptsächlich den Zweck zu verhindern, daß die Speisen das Wasser, welches unter denselben befindlich ist, nicht unmittelbar berühren können.

Wir haben schon Eingangs erzählt, daß wir früher hin, statt dieser bequemen Böden, uns auf
eine

eine mühsamere Art bloßer Hölzchen bedienten, die in den Topf dermaßen eingepaßt wurden, daß sie einen Boden vorstellten. Es ist gar nicht zu verkennen, daß sie den Zweck völlig erreichen lassen, und wir erwähnen ihrer um so lieber, als man manchmal in Verhältnisse kommen kann, wo sie aus Verlegenheit reißen können. Ja es kann wohl Fälle geben, wo man flüglich statt der Böden nur einzelne Hölzchen einlegt, wenn man z. B. ein einziges Stück Fleisch kocht, ohne dabei Zugemüße oder dem etwas ähnliches zu haben, so sind zwei bis drei eingelegte Hölzer oder noch besser ein hölzernes Kreuz nicht nur hinlänglich, sondern hat vor einem Boden noch Vorzüge, indem es dem aufsteigenden Wasserdampfe viel freieren Spielraum läßt, als jener. Es kommt auch hier, wie so oft, auf die obwaltenden Umstände an. Ist man nur einmal in der Sache geübt, so macht sie sich unter keinen Umständen schwer.

Der Dampfboden, er sey von welchem Material oder von welcher Gestalt er wolle, muß dem aufsteigenden Dampfe so wenig wie möglich an seinem Aufsteigen und seiner Wirkung hinderlich seyn. Es fällt in die Augen, daß wenn der Wasserdampf in seinem Aufsteigen eine Behinderung findet, er sich wiederum verdichten und tropfbar niederfallen würde, wodurch in Hinsicht des Kochens die beabsichtigte Wirkung gemindert würde.

Wir

Wir haben in unserer Küche verschiedene Dampfböden vorrâthig, aber alle kommen darinnen mit einander überein, daß sie möglichst viel Löcher haben. Auf der Kupfertafel ist einer abgebildet. Sie scheinen uns in mehrer Hinsicht vor andern denkbaren Arten besonders der Empfehlung werth zu seyn. Sie haben zum wenigsten folgende Vorzüge, daß sie sich bequem behandeln lassen, indem man sie nöthigen Falls beim Einlegen biegen kann, daß sie sich leichtlich nach dem Gebrauche reinigen lassen, daß sie wohlfeil und dauerhaft sind, und leichtlich von jedem Klempner gefertigt werden können. Nur muß man darauf sehen, daß ein gut verzinnnes Blech dazu genommen werde, denn sonst würden sie zu leicht grau und überhaupt unscheinbar werden.

Unsere Böden sind von schwachem aber gut verzinnnem Bleche, nur die größern sind von etwas stärkerem. Eine besondere Stärke war unnöthig, denn da sie rundum an den unten etwas enger werdenden Töpfen anliegen, so erhalten sie Festigkeit genug, ohne daß man in Gefahr des Biegens kommen kann, auch wenn die Speisen, die darauf zu liegen kommen, noch so schwer wären. Auf den Fall, daß der Boden kleiner wäre, als der Topf, also solchen nicht überspannte, so giebt man ihm eine Unterlage, wie wir bald bemerken werden.

Die

Die Löcher können nach Verschiedenheit der Speisen verschiedene Größe haben. Wir haben sie von der Stärke des Strohhalmes bis zur Weite eines Zolls. Eine middle Weite, wie auf der Kupferplatte angedeutet worden, ist fast für alle Speisen paßlich.

Uebrigens kann man sie auch von anderm Metall machen lassen, z. B. von Kupfer, was sich leichtlich gut verzinnen läßt. Kupferne, so wie zinnerne, würde ich für vornehmere Küchen anrathen, weil man hier dem Kostbarern gewöhnlich einen höhern Werth beilegt, und im Ganzen hat es denn doch auch seinen Nutzen, wenn andere Professionisten nicht vergeblich ums tägliche Brod bitten dürfen.

Für Haushaltungen der Sparsamern werden aber die blechernen den meisten Beifall finden. Noch wohlfeiler würden thönerne und hölzerne seyn. Die erstern haben aber freilich den Fehler, daß sie etwas schwer und überdieß doch leichtlich zerbrechlich sind. Wenn es sich aber so verhält, wie mir ein hiesiger Töpfermeister versichert, daß man in solche Böden nicht eben so viel Löcher bringen könnte, als das Blech verstatet, so verlieren sie gegen die blechernen gar sehr am Werthe, weil sie das Aufsteigen der Dämpfe augenscheinlich beschränken.

Da aber die Thonarten sehr verschieden sind, so daß man nicht nur gemeines Töpfergut, sondern
auch

auch Porzellan daraus verfertiget, und zwischen innen so manche Grade der Güte des Thons und der davon abhängenden Gefäße liegen, so können wir wohl Auswege finden, um denn doch unsern Wunsch durchzusetzen, nämlich brauchbare irdene Gefäße für unsern Küchenbedarf zu haben. Kann sie uns der Töpfer nicht zu Danke liefern, so liefert sie uns der Steingutfabrikant, und fände auch dieser noch Einwendungen, so werden wir entweder beim Faience- oder am Ende denn doch beim Porzellanfabrikanten unser Gesuch befriediget finden.

Auch ist es denkbar, daß man sehr brauchbare Dampfböden von Holz verfertigen könne. Es wird aber dabei die Vorsicht nöthig seyn, daß man ein Holz dazu nimmt, was möglichst viel Löcher verstattet und den Speisen weder einen Beigeschmack noch Farbe giebt.

Bei dieser Gelegenheit wollen wir ein für alle Mal bemerken, daß wenn man entweder hölzerne Böden oder auch nur hölzerne Kreuze einlegt, solche vor dem Gebrauch im Wasser ausgekocht werden müssen, weil Holz, wenigstens beim erstenmale des Gebrauches, einen Nebengeschmack veranlassen kann.

Gut verzinnter Drath ist ebenfalls sehr schicklich, um Dampfböden daraus zu verfertigen. Ich habe darinnen einen Versuch machen lassen, und die Sache recht gut gefunden, ob mir gleich dieser Versuch ziemlich hoch zu stehen kam und
doch

doch von weniger geschickten Händen ausgeführt wurde, als ich bei meiner Wahl geglaubt hätte.

Da die Kochgefäße von verschiedener Weite sind, so bedarf es wohl keiner besondern Erinnerung, daß man in einer vollständigen Küche mehrere Böden vorrâthig haben müsse. Indes werden wir bald Gelegenheit haben zu zeigen, daß man ohne verlegen zu seyn, eben keine zu große Anzahl solcher Böden nöthig habe, sondern leichtlich ausweichen könne.

§. 12. Ueber die richtige Lage der Dampfböden.

Die ohngefähre Lage des Dampfbodens sieht man auf der Kupferplatte, wir wollen aber dasjenige näher zu erörtern suchen, was nach unserer Meinung dabei zu bemerken ist, oder manchem undeutlich bleiben könnte.

Die richtige Lage des Dampfbodens kann keine andere seyn, als daß der letztere so weit über den Topfboden erhaben sey, daß gerade so viel Wasser unter dem Dampfboden Raum habe, als zur Gare einer gewissen Speise nöthig ist, oder was dasselbe sagen will, daß das eingeschütete Wasser so lange nachhält, bis die zu kochende Speise ihre Gare erlangt hat.

Sonach ergiebt sich, daß die Lage des Bodens nach der Verschiedenheit der Zeit, welche eine Speise zum Kochen nöthig hat, auch bald niedriger,

driger,

driger, bald höher seyn müsse. Allein die Erfahrung hat uns gelehrt, daß der Unterschied sich nie sehr groß mache. Es wird bei der nächstfolgenden Anleitung zum Kochen dieser Punkt gehörig aus einander gesetzt und zugleich bemerkt werden, daß man sich auf mancherlei Weise helfen könne, ohne dabei eine Unbequemlichkeit oder einige Gefahr zu haben.

Bei der Einlage des Dampfbodens muß darauf gerechnet werden, daß zwischen demselben und dem Wasser ein leerer Raum bleibe, welcher dazu dient, daß die Wellen des kochenden Wassers frei spielen und ihr Gas oder den Dampf abgeben können, ohne die unterste Lage der Speisen auszulaugen, welches geschehen würde, wenn das Wasser unmittelbar darauf wirkte. Und wenn dieß auch nicht einmal der Fall wäre, so würde doch mehreres Wasser unnöthig seyn. Auch erhitzt sich eine geringere Quantität desselben leichter als eine größere.

Man wird hier vielleicht die Frage aufwerfen: auf was der Boden zu liegen komme? Dieß macht nun eigentlich gar keine Schwierigkeit. Denn da ein Topf nach unten zu gewöhnlich enger wird, so fällt der eingelegte Dampfboden natürlicher Weise so weit hinunter, bis er rundum am Topfe anliegt. Ist der Durchmesser des Bodens etwas zu groß, so würde er vielleicht schon in der Mitte des Topfes liegen bleiben, was gerade kein Fehler

Fehler

Fehler wäre, wenn über demselben noch so viel Raum übrig bliebe, daß die zu kochende Speise darinnen gehörig zu liegen käme. Denn das Kochen im Dampfe verstattet, daß man in einem großen Topfe eine kleine Quantität, unbeschadet des Topfes und des Wohlgeschmacks, kochen kann.

§. 13. Die Stellage oder Unterlage.

Ist hingegen der Dampfboden für den Topf zu klein, welchen man gebrauchen will, oder was dasselbe besagt, wenn er in demselben tiefer hinabfällt, als man für gut findet, so muß man sich, im Fall man nicht gleich einen passenderen Dampfboden zur Hand hat, durch eine Unterlage helfen.

Diese Unterlagen können verschiedentlich seyn. Wir bedienen uns hölzerner Kreuze, deren wir einige vorräthig halten. Hat man auch diese nicht, so lege man ein paar Spließchen Holz ein, die man so lange verkürzt, bis sie die gehörige Länge haben, dem darauf zu liegen kommenden Boden eine passende und feste Lage zu geben. Daß auch diese Hölzer vorher ausgekocht worden seyn müssen, werden wir nicht erst zu erinnern nöthig haben.

Statt dieser hölzernen Unterlagen kann man sich auch andere und zierlichere machen lassen. So würden die von verzinnem starken Eisendrathe nicht nur gut aussehen, sich reinlich halten, sondern auch dauerhaft seyn. Indes kann
hier

hier ein jedes verfahren, wie es will, uns liegt nur daran, die Idee dazu zu geben.

Der Herr Töpfermeister Niesmann hat den Einfall gehabt, die Dampfböden seiner sogenannten Kartoffeltöpfe mit einer daran befestigten Unterlage zu versehen, um den Rand am Topfe zu vermeiden. Freilich passen solche Böden mit Unterlagen versehen auch in andere Töpfe, aber der Topf wird unnöthiger Weise beschwert und der Spielraum des Wassers unleugbar beschränkt. Uns scheint es daher, daß seine Töpfe, welche rundum ein Gesims haben, worauf der Boden zu liegen kommt, gegen die hier erwähnte Abänderung noch Vorzüge haben. Allein auch dieses Gesimse ist, wie schon gesagt, unnöthig, weil der Dampfboden, wenn er seine gehörige Größe hat, also weder zu groß noch zu klein ist, sich selbst seine richtige Lage anweist. Es fällt ohne unser Erinnern in die Augen, daß jene Böden mit festen Unterlagen, wie selbst die Töpfe mit Gesimsen im Innern des Topfes, mühsamer zu reinigen sind, als wenn die Vorrichtung einfacher ist. Uebrigens beziehen wir uns hier auf das, was schon oben über den Werth der thönernen Dampfböden erwogen worden ist.

Sollte man Töpfe erhalten können, welche cylinderförmig sind, d. i. die von oben bis unten gleich weit sind, dann würde ein Gesimse, auf welches der Dampfboden zu ruhen kommt, wohl

Be-

Bequemlichkeit veranlassen, aber keineswegs durchaus nöthig seyn. Eine Stellage würde hier nöthig werden, und man hätte nur darauf zu sehen, daß solche in jeder Hinsicht bequem zu behandeln wäre. Deßhalb würden wir zu Triangeln rathen, welche an den Ecken mit Füßen versehen seyn müssen. Die eisernen dürften ohnstreitig deshalb den Vorzug verdienen, weil sie wohlfeil anzuschaffen und doch dauerhaft sind.

Wir haben unter andern früher den Versuch gemacht, die Dampfböden unmittelbar mit Füßen versehen zu lassen. Allein wir mußten sie deßhalb sehr bald wieder außer Gebrauch setzen, weil sich diese blechernen Füße zu sehr verbogen und dadurch unansehnlich, selbst unbrauchbar wurden.

Die Höhe im Topfe, wo der Dampfboden seine schickliche Lage hat, wird durch die Quantität des Wassers bestimmt, so wie diese wiederum von andern Zwecken, z. B. des längern oder kürzern Kochens abhängt.

Welches das richtige Maaß von Wasser sey, das zum Verdampfen unter dem Dampfboden befindlich seyn müsse, werden wir alsdann genauer angeben, wenn wir vom Kochen selbst zu sprechen Gelegenheit finden. Die Zeichnung giebt schon ohngefähr den Raum an,

§. 14 Der Deckel des Topfes.

Um zu verhindern, daß der im Topfe erzielte Dampf zurückgehalten und nicht verschwendet werde, ist es nöthig, daß die Mündung des Topfes gut zugedeckt werde. Je genauer der Deckel paßt, um so heftiger zeigt sich die Wirksamkeit des Dampfes auf die im Topfe befindlichen Speisen. Man kann daher zur Regel annehmen, daß, je besser der Topf zugedeckt ist, auch das Kochgeschäft um so schneller beendigt sey.

Wir bedienen uns hierzu der gewöhnlichen Topfstürzen, theils der eisernen, theils der thönernen, und sehen nur darauf, daß solche gut passen und Reinlichkeit verstatten, welche man bei Kochgeschäften kaum übertreiben kann.

Man muß daher beim Einkauf der Töpfe darauf sehen, daß solche an ihrer Mündung völlig rund sind. Sind dieß alsdann auch die zu gebrauchenden Stürzen, so ist die Vorrichtung zum gehörigen Verschließen des Topfes gleichsam von selbst gemacht.

Möglich würde es allerdings seyn, wenn der Rand des Topfes eine scharfe Fuge hätte, in welche der Deckel sehr genau paßte. Wer die fürchterliche Gewalt der Wasserdämpfe kennt, wird gegen dieses feste Verschließen zwar seine Bedenklichkeit haben und glauben, der Topf könnte auf diese Art leicht zerspringen. Allein man kann deshalb völlig außer Sorge seyn, indem ein bloß zugedeckter Topf auch
beim

beim heftigsten Feuer vom Dampfe nicht zerprellt werden wird.

§. 15. Die Vorrichtung zum Braten.

Da die Vorrichtung zum Braten im Dampfe im Wesentlichen mit der überein kömmt, welche wir eben zum Kochen umständlich beschrieben haben, so werden wir uns hier um so kürzer fassen dürfen.

Wir bewirken das Braten theils in großen Tiegeln, theils in gewöhnlichen Bratpfannen.

Beim Braten kommt es der Gestalt des Bratens wegen schon mehr auf die Form des Bratgefäßes an, als beim Kochen der Fall ist. Der Grund liegt aber einzig nur in der Gestalt der Masse, welche gebraten werden soll, nicht aber in der beabsichtigten Wirkung des Dampfes oder sonst in einer Erforderniß des Bratgeschäfts. Denn wollte man z. B. einen Hasen, eine Gans oder sonst etwas längliches in einem runden Tiegel braten, wie wir dieß thun, wenn wir einige Pfund gewöhnliches Fleisch braten, so würde dieser runde Tiegel eine unförmliche Größe haben müssen, wenn der Hase oder die Gans in ihrer natürlichen Lage darin gebraten werden sollte. Man würde außer der Unbequemlichkeit noch unnöthiger Weise mehr Holz verbrennen, als zur Erreichung des beabsichtigten Zwecks eigentlich erforderlich ist. Aller unnütze Verbrauch gilt in
un-

unsern Augen aber als Verschwendung, von welcher Sünde wir uns denn gern frei erhalten wollen, weil solche ihre Slaven am Ende in Schimpf, Schande und Elend führt. Man könnte sich zwar einigermaßen dadurch helfen, daß man das ganz zu bratende Thier möglichst zusammenböge, allein dadurch würde der Braten ein widerliches Ansehen erhalten, indem er die beliebte Gestalt verlöre. Es wäre Schade, daß man gerade eine Sache verhunzte, welche durch mehr Sorgfalt ein viel schöneres Ansehen bekommt, als auf die ältere Weise zu braten schwerlich erreichbar seyn dürfte.

Allen diesen und andern Unbequemlichkeiten aber kann man schon dadurch leichtlich entgehen, wenn wir uns der gewöhnlichen länglichen Bratpfannen bedienen, wie sie überall gebräuchlich und daher bekannt genug sind. Sie sind von unsern Vorfahren dem Zwecke gemäß erdacht und eingerichtet worden.

Dieser Bratpfannen bedienen wir uns ebenfalls in unserer Haushaltung, wenn wir einen Hasen, Reh Rücken, eine Gans oder sonst etwas längliches braten. Was aber bequem in einem runden Tiegel gebraten werden kann, da ziehen wir schon der Holzersparung wegen die runde Form des Bratgefäßes der längern vor.

Auch hat die Bratpfanne überhaupt noch das Bequeme, daß sie ihrer länglichen Form wegen leicht-

leicht-

leichtlich in die sogenannten Bratöfen gebracht werden kann.

Wir heizen aber, wie schon gesagt, nur dann eine Bratröhre, wenn bei selten vorkommenden Gelegenheiten unsere Tischgesellschaft angewachsen ist, zu unserm gewöhnlichen Bedarf wird auf dem Küchenherde gebraten, und wir bedürfen im Ganzen höchstens so viel Holz, als ohngefähr zum ersten Erwärmen einer Bratröhre erforderlich ist. Diesen letzten Sommer ist fast alles bei uns auf Kohlen, welche man hier in Leipzig leichtlich, wiewohl theuer, haben kann, gebraten worden, wobei jedesmal nur einige wenige Kubikzoll erforderlich waren. Steinkohlen, Braunkohlen und Torf thun dasselbe.

Es bedarf wohl kaum einer Erinnerung, daß beim Braten eben sowohl ein Dampfboden erforderlich sey, als wir beim Kochen kennen gelernt haben.

Und eben so wenig dürften wir Ursache haben besonders zu bemerken, daß dieser benöthigte Dampfboden wiederum die Form des Bratgefäßes annehmen und durchlöchert seyn müsse.

Allerdings können diese zum Braten bestimmten Dampfböden in Ansehung der Oefnungen, durch welche der Dampf in das Fleisch dringt, anders gestaltet seyn. Eine Art von Drathgitter wäre nach unserer Meinung eben so zweckmäßig, als bequem und den sonstigen Erfordernissen entsprechend. In-

D

deß

deß haben wir dergleichen bis jetzt noch nicht anfertigen lassen.

Ueberhaupt muß man nicht übersehen, daß hier der Dampfboden nichts anders seyn soll, als eine Stellage, auf welche der Braten zu liegen kommt, daß er nirgends an die Seiten des Bratgefäßes anliegt. Schon beim bisher üblichen Braten pflegt eine sorgsame Köchin das Anliegen an den Seiten zu vermeiden, weil sonst der Braten Flecke bekommt, welche man wohl Pfannenflecke zu nennen pflegt. Doch kommen diese beim Braten im Dampfe fast unerhört selten vor.

Beim Braten muß die Pfanne eben so wohl, als beim Kochen der Topf, mittelst eines genau passenden Deckels verschlossen werden. Beim Braten ist das um so nöthiger, als durch das Ausströmen des Dampfes dem Fleische Kraft entgehen würde, und der Braten selbst ein bräunliches Ansehen erhalten soll. Zu diesem Verschließen der Pfanne ist bei den letztern gewöhnlich der Rand nicht geeignet, man ist daher in die Nothwendigkeit gesetzt, sich auf irgend eine Art zu helfen, um denn doch vermittelst des Deckels möglichst gegen das Ausdringen des Dampfes aus der Pfanne besorgt zu seyn.

Ich bin ganz der Meinung, daß es für den Zweck besser wäre, wenn man die Pfannen in so fern abänderte, daß man sie etwas tiefer machen ließe, als sie gewöhnlich zu seyn pflegen. Dadurch
wird

wird bewirkt, daß der Braten nicht über den Rand hervorragt, sondern gefaßt wird. Man könnte nun dieselbe mit einem flachen Deckel bequemer zudecken, als wenn solcher ausgeschweift oder gewölbt ist. Solche Deckel können sowohl irdene als blecherne seyn. Billiger Weise muß am Rande der Bratpfanne ein Fals seyn, damit der Deckel möglichst genau einpaßt oder anschließt. Das ein flacher Deckel Bequemlichkeit veranlaßt, wird sich ergeben, wenn wir vom Bratgeschäft insbesondere reden werden.

§. 16. Der Bräunungsdeckel.

Beim Braten verlangt man eine bräunliche Farbe, und das Geschäft, ihm diese zu geben, pflegt man das Bräunen eines Bratens zu nennen. Wird ein Braten am Spieße oder auf dem Roste gebraten, so erzeugt sich diese beliebte braune Farbe gleichsam von selbst. Bratet man hingegen in der Pfanne, oder im Casserol, oder Tiegel, so muß man solche durch die Kunst zu erzielen suchen, nämlich wenn bei freiem Feuer gebraten wird, geschieht es in der Bratröhre oder dem Kochofen, so erfolgt die Bräune von selbst.

Bei unsern frühern Versuchen waren wir nicht im Stande, die gewöhnliche Bratenfarbe zu gewinnen. Allein durch Nachdenken versielen wir auf die Anwendung einer in der Küche gar nicht ungewöhnlichen Methode.

Wir ließen zu dem Zwecke Blechdeckel machen, welche genau die Mündung des Bratgefäßes schlossen. Auf diese Deckel wurden nun glühende Kohlen gebracht, und in einigen Minuten war die schönste braune Farbe gewonnen, die man je bei einem Braten gesehen haben dürfte. Man hat hierbei noch den wesentlichen Vortheil, daß man nach Willkühr die Bräune in seiner Gewalt hat. Wir werden beim Bratgeschäfte selbst auf diesen Punkt zu sprechen kommen.

§. 17. Ueber die Feuerstätte, und wie die Koch- und Bratgefäße ans Feuer gerichtet werden.

Unter den vielen Anfragen, welche, das Kochen und Braten betreffend, bisher an uns gethan worden, ist auch die sehr oft aufgebracht worden: wie die Feuerung dabei seyn müsse? Ich finde diese Frage um so natürlicher, als man sich bei unserer Koch- und Bratart geradenwegs die unrichtige Vorstellung machte, als beruhe ihr Wesen in der Vorrichtung der Feuerung. Auch pflegt es Mode zu seyn, daß man mehr darauf bedacht ist, etwas Künstliches, Umständliches zur Sprache zu bringen, als etwas höchst Einfaches, wie das bei unserer Kochart wirklich der Fall ist. Wäre sie das nicht, so würde schwerlich einer meiner Hausfreunde davon etwas erfahren haben, viel weniger

weniger

weniger daß ich absichtlich Gelegenheit genommen hätte, sie öffentlich zu empfehlen.

Man wird sich daher sehr überrascht sehen, wenn ich sage, daß unsere Koch- und Bratart im geringsten keinen Einfluß auf Veränderung der bisherigen Feuerstätte, wie diese nur immer beschaffen seyn möge, habe. Also mit einem Worte, wir lassen einem jeden seine bisherige Feuerstätte unabgeändert. Wer bisher beim offenen Feuer auf dem Küchenherde, oder im sogenannten Kochofen, oder in einem Casserolliche, oder im Kamin oder sonst kochte, der wird solche auch fernerhin zum Kochen im Dampfe bequem genug finden. Wer bisher in einem Bratofen zu braten pflegte, der wird auch hier keine Abänderung zu machen nöthig haben. Wenigstens liegt es nicht in dem Wesen unserer Weise zu kochen und zu braten.

Allein wenn es auf Ersparung des benöthigten Feuermaterials ankommt, so wendet sich die Sache anders und die neue Koch- und Bratart räumt alsdann der häuslichen Sorgsamkeit ungleich mehr Gewalt ein, als je eine Erfindung auf Ersparniß des Holzes oder eines andern Feuermaterials abgezweckt hat.

Suchen wir mit sorgsamem Fleiße die Gelegenheit zur Ersparung des Feuermaterials auf, welche unsere Kochart verstattet, so wird man
fin-

finden, daß gar nicht zuviel behauptet sey, wenn man sagt, daß absolut um oder über die Hälfte, ohne dabei irgend eine dadurch erzeugte Unbequemlichkeit zu erleiden, erspart werden müsse. Dieß lehrt der Augenschein, dieß sagt uns eine mehrjährige untrügliche Erfahrung, und jeder, der sie einführt, wird unsere Versicherung bestätigen.

Der Grund dieser absoluten Ersparniß des Feuermaterials beruhet auf dem wesentlichen Umstände, daß um zu kochen und zu braten nur der Boden des Gefäßes erhitzt werden darf.

Der Zweck alles Heizens ist hier der, daß das unter dem Dampfboden befindliche Wasser zum Sieden gebracht werde. Auf diesem einzigen Umstände beruhet unsere Koch- und Bratart. Da nun von einem halben bis einem Mäßel Wassers gewöhnlich nur im Gefäße ist, wenn anders nicht die Absicht ein sehr großes Gefäß erfordert, so wird vom Feuer nicht mehr Hitze verlangt, als nöthig ist, diese kleine Quantität des Wassers zum Kochen zu bringen, und in der Siedehitze zu erhalten. Und wer sollte denn in der Küche so wenig bekannt seyn, als daß er nicht wissen sollte, mit welcher sehr geringen Masse Holz ein halbes Mäßel Wasser zum Sieden gebracht und dabei erhalten werden kann?

§. 18. Das Feuer muß jedesmal unter den Topf gebracht werden.

Dieses ist bei unserer Kochart eine Hauptregel, die man nie verletzen darf. Auf eine andere Art würde man schon ohnedieß nicht das wenige Wasser im Gefäße schnell und mit möglichst wenigem Feuermaterial zum Kochen bringen. Wer darum bisher im Casserolloche, im Bratofen oder auf dem Dreifuße oder in der Kochröhre kochte und bratete, der hat im geringsten nicht Ursache von seiner bisherigen Weise abzugehen. Wer hingegen aber seine Töpfe dem offenen Feuer zur Seite setzte, der muß durchaus ein Mittel ausfindig machen, daß er seinen Topf nicht an, sondern über das Feuer bringt, so daß die Hitze unmittelbar den Boden trifft.

Es bedarf wohl keiner Erinnerung, daß es sogar schädlich seyn würde, wenn man den Topf an und nicht über das Feuer stellte. Einmal würde das Wasser nicht erhitzt werden, und wollte man dieses ja durch übermäßiges Feuer erzwingen, so würde aller Wahrscheinlichkeit nach dennoch nicht der beabsichtigte Zweck erlangt werden, weil, wie mir scheint, der Topf glühend werden und nun die anliegenden Speisen anfänglich statt zu kochen, austrocknen und bei anhaltender Feurung verbrennen würden. Thönerne Töpfe würden vielleicht plaken, was doch bei unserer Manier zu kochen bisher noch nicht ein einzigesmal der Fall

Fall

Fall gewesen ist. Vielmehr hat es offenbar den Anschein, als würden die Töpfe mehr conservirt, denn das Feuer wirkt nur auf den starken Boden, sie werden weniger beschwert und bleiben in gleichmäßiger Hitze.

Nimmermehr wird man den Umstand, daß man nämlich das Feuer unter dem Kochgefäße halten müsse, unserer Kochart zum Fehler anrechnen können, sondern vielmehr darinnen einen ihrer vielen Vortheile finden.

Die Vorrichtung dazu ist mit keiner Umständlichkeit verknüpft. Wer im Kochofen oder in dem Cafferolloche kocht, der findet solche schon, wer hingegen sich nicht genöthiget fühlt, auf Ersparung des Brennmaterials Rücksicht zu nehmen, sondern ein freies Feuer unterhält, der hat nichts mehr zu thun als einen Rost über das Feuer zu setzen, unter welchem das Feuer brennt und auf welchem die Töpfe zu stehen kommen, wie auf der Kupfertafel zu sehen ist.

II. Uebersicht des Kochens und Bratens im Allgemeinen.

Nachdem wir uns mit der Vorrichtung im Einzelnen bekannt gemacht haben, so wird es nunmehr nicht unschicklich seyn, auf das Kochen und Braten, so weit als sich dieß unter gewisse Gesichtspunkte bringen läßt, besonders Rücksicht

zu

zu nehmen, um von dem Ganzen eine anschauliche Vorstellung zu bekommen.

Das Kochen und Braten im Dampfe unterscheidet sich von der gewöhnlichen Art durch folgende wesentliche Umstände:

§. 19. Daß das Wasser nicht unmittelbar mit den Speisen vermengt werde, sondern nur erst als Dampf aufgelöst auf dieselben wirkt und sie zur Gare bringt.

Zur Erklärung dieses Satzes verweise ich auf den physikalischen Grundsatz, daß Wasserdämpfe viel heftiger wirken oder durchdringlicher sind, als kochendes Wasser. Daher erklärt sich auch zugleich:

§. 20. Daß die Speisen in einer viel kürzern Zeit zur gesuchten Gare gelangen, als wenn sie bloß im Wasser gekocht werden.

Die Frage: ob die im Dampfe gar gekochten Speisen auch gehörig weich werden, und den gesuchten Wohlgeschmack einer kräftigen Speise erhalten? hat sich durch eine untrügliche lange Erfahrung sehr vortheilhaft bewiesen. Suchen wir die Gründe dazu auf, so finden wir solche in dem Umstande, daß der Dampf viel feiner die Speisen durchdringt und ihren Organismus zerstört, ohne ihnen die Kräfte auszulaugen, wie dieß

dieß doch der Fall seyn muß, wenn das siedende Wasser unmittelbar stundenlang daran hinspült. Beim Kochen im Dampfe verbleiben dagegen die eigenthümlichen Kräfte und Eigenschaften. Dieß sind Thatsachen, und erwägt man sie gehörig, so wird man sich nicht ferner wundern, wenn die im Dampfe gar gemachten Speisen überaus weich und wohlschmeckend gefunden werden.

Allerdings bleibt in Ansehung der Zeit des Kochens verschiedentlicher Speisen derselbe Unterschied, wie er bei dem gemeinen Kochen bemerkt wird. Die Speise, die hier lange kochen muß, bedarf auch dort einer längern Zeit.

§. 21. Daß die Koch- und Bratgefäße allemal von unten erhitzt werden.

Warum dieser Umstand wesentlich sey, ist schon in dem Vorhergehenden erklärt worden. Auch bedarf es wohl keiner Wiederholung, daß eben dadurch große Ersparniß am Brennmaterial gemacht werde.

§. 22. Daß die Feurung minder stark seyn müsse,

ergiebt sich schon dadurch, daß nur der untere Theil eigentlich nur der Boden des Gefäßes, erhitzt werden darf. Vieles Feuer würde hier wenigstens überflüssig seyn. Was aber mit wenigem geschehen kann, muß nicht durch vieles geschehen.

§. 23.

§. 23. Daß dagegen aber die Feurung anhaltend gleich stark seyn müsse.

Schon beim gewöhnlichen Kochen pflegt man darauf zu sehen, daß das Feuer möglichst egal fortbrenne, weil, wenn seine Wirkung nachläßt, die Speise auch zu kochen aufhört. Es fällt vor selbst in die Augen, daß beim Kochen im Dampfe der Kochprozeß sogleich aufhören müsse, wenn das Feuer so weit nachläßt, daß das unter dem Dampfboden befindliche Wasser selbst aufhört zu kochen. Denn es ist bekannt, daß der Dampf nur alsdann entwickelt wird, wenn das Wasser auf dem Siedepunkte stehet. Hat man das Feuer so weit abgehen lassen, daß kein Sieden des Wassers mehr erfolgt, so wird bei einem frischen Feuer auch der Kochprozeß aufs Neue angefangen. Dieß würde auf der einen Seite nicht nur Unbequemlichkeit machen und verschwenderisch in Hinsicht des Feuermaterials seyn, sondern auch das Kochgeschäft selbst verzögern, vielleicht auch gar nachtheiligen Einfluß auf die Speise haben.

Diese gleichförmige Unterhaltung des Kochfeuers dürften sich manche schwieriger vorstellen, als es in der That ist; vielmehr macht sich diese regelmäßige Unterhaltung des Feuers gleichsam selbst, denn erst ist der Kochprozeß wirklich zu kurz, als daß man seine Aufmerksamkeit nicht auf die Feurung richten könnte, und dann sind ja wohl nur einige glühende Kohlen oder wohl gar nur eine heiße

heiße Feuerstätte hinreichend, das einmal erwärmte Gefäß in der Siedehitze zu erhalten. Wer gewohnt ist seine Geschäfte mit der gehörigen Aufmerksamkeit zu verrichten, wird ohne die geringste Schwierigkeit sich einzurichten wissen. Fände man ja einige Unbequemlichkeit, was bei neuen Sachen nicht selten der Fall ist, so dürfte dieß nur bei den allerersten Versuchen geschehen, und man wird sich in der Folge überzeugen, daß sich hier mehr Bequemlichkeiten darbieten, als die ältere Kochart je verstatet hat.

§. 24. Daß das Umrühren der Kochenden Speisen unnöthig ist.

Beim gemeinen Kochen spült das Wasser im ganzen Gefäße, und der Dampf, welcher sich eben so gut daraus bildet, als wenn das Wasser unter der Speise wäre, geht flüchtig nach der Höhe, und verschafft sich überall Auswege, oder macht Oeffnungen, um möglichst leicht in die Höhe zu dringen. Was nun nicht zunächst an diesen Wegen liegt, wird darum weniger oder gar nicht von der Hitze angegriffen, sondern bleibt dagegen roher als jene durchdrungenen Theile. Besonders werden die Theile des Kochmaterials am ersten weich, welche zunächst am Rande des Gefäßes liegen und nach dem Feuer gerichtet sind. Die hier am stärksten wirkende Hitze verursacht ein lokales Austrocknen oder Anlegen an den Rand. Vermindert sich wäh-
rend

rend der Zeit, daß das Anlegen erfolgt, nicht das
Zudrängen der Hitze, so brennen die Speisen natür-
licher Weise an. Um nun aber dieses Anbrennen
zu verhindern und hauptsächlich auch die von der
Hitze noch nicht völlig ergriffenen Theile in eine
Lage zu bringen, wo sie durchdrungen werden, da
pflegt eine Köchin ihre Zuflucht zum Umrühren zu
nehmen und erlangt in den mehresten Fällen auch
wirklich ihren Zweck.

Beim Kochen im Dampfe macht sich aber die
Sache anders. Hier dringt nicht sowohl die Hitze
des Feuers durch die Seiten des Gefäßes, sondern
wirkt von unten nach oben. Zu dem ist das Mit-
tel, welches die Hitze den Speisen zuführt, ich
meine den Dampf, viel feiner und daher auch
durchdringlicher als dort, beim gemeinen Kochen
das Wasser ist. Die Speisen werden daher wohl
überaus heftig angegriffen oder vielmehr durch-
drungen, aber sie werden nicht, wie es uns scheint,
geworfen oder gehoben, vielweniger verschafft sich
der dünne Dampf leichtere Wege. Er ist zu fein
und seine Kraft zu groß, als daß er nicht den grä-
desten Weg gehen und die Masse gleichmäßig durch-
greifen sollte. Es kann daher auch nicht ein An-
brennen erfolgen, wenigstens ist solches bei uns
noch nicht vorgekommen. Allein es würde sicher
erfolgen, wenn man den Topf mitten in ein hef-
tiges Feuer brächte. Der Dampf, welcher bei
regulärem Kochen die Seiten des Topfes feucht er-
hält,

hält, würde gezwungen seyn, Auswege zu suchen, um frey zu werden. Mit diesem würden, beiläufig gesagt, auch die eigenthümlichen Kräfte der Speisen mit fortgerissen werden. Indes wird das Anbrennen schwerlich eher erfolgen, als bis das unten befindliche Wasser selbst verdunstet ist.

§. 25. Daß das Salz den Speisen beigefügt werden müsse.

Wir bemerken diesen Umstand um so williger, als wir vermuthen, daß manche zu der Meinung kommen dürften, als sey es hinlänglich Salz und Gewürze in das unter dem Dampfboden befindliche Wasser zu thun. Allein uns hat die Erfahrung sattfam belehrt, daß sie, diesem beigemengt, wenig oder gar keinen Einfluß auf die zu kochenden Speisen äußere. Wir werden in der Folge nochmals Gelegenheit nehmen, über diesen wichtigen Punkt unsere Erfahrung darzuthun, wenn wir von dem Sieden der Fische sprechen werden.

§. 26. Daß man bei Speisen, welche zu ihrer Gare lange Zeit kochen müssen, auch das Verdampfungswasser erneuern müsse.

Bei einigen wenigen Speisen tritt der Fall ein, daß das eingeschüttete Wasser eher verdampft, als die Speisen zur Gare gelangt sind, oder was in dieser Beziehung gewissermaßen dasselbe sagen will,

will, daß man zu Zeiten davon einen Ueberrest behalten mag, denn es ist dieß die gewöhnliche Brühe, die entweder zur gekochten Speise selbst, von der sie ihre Kraft erhielt oder zu einem andern Behuf verwandt wird. Nur bei wenig Speisen ist es zuträglich, alsdann, wenn das Wasser völlig verdunstet ist, solche noch länger über dem Feuer zu lassen, welches aber jetzt natürlich gelinde seyn muß. Es ist hier ganz der Fall, der beim so genannten Schmoren statt findet. Die Speisen kochen hier alsdann in ihrem eigenen Saft oder der ihnen zugefügten Brühe. Man nennt es in der Sprache der Kochkunst, kurz einkochen. Damit Niemandem eine Undeutlichkeit bleiben möchte, so werden wir nicht unterlassen, alsbald Gelegenheit zu nehmen, specielle Fälle dieser Art in Erwägung zu ziehen.

Gerathen Sie aber nicht, geehrte Leserinnen und Leser! auf den Gedanken, als mache sich hier ein Fall geltend, welcher das Kochen im Dampfe gegen das gewöhnliche schwierig mache und die neue Art dadurch in Rückfall bringen könnte. Wir können Ihnen dagegen mit eben so leichten als sichern Mitteln auf jeden Fall paßlich dienen.

Man bemerkt es leichtlich, wenn das Verdampfungswasser anfängt zur Neige zu gehen, was jedoch nur alsdann geschieht, wenn entweder — sehr wenig Wasser eingeschüttet worden ist, oder eine Speise aufgesetzt worden, die überhaupt
langsam

langsam gar wird. Ist aber die Speise noch nicht gar, und man findet fernerhin das erst erwogene Schmoren nicht für zweckdienlich, oder man will mehr Brühe gewinnen, so hebe man den Deckel auf und gieße getrost am besten an einer Seite, so viel wie man für nöthig erachtet, heißes Wasser in den Topf, damit es sich nach unten zieht. Wir sagten ausdrücklich heißes Wasser, denn kaltes Wasser würde den Kochproceß schnell stören, und dagegen nicht eher wieder anfangen, als bis es von neuem in das Sieden gebracht worden ist. Es macht keine sonderliche Unbequemlichkeit, heißes Wasser vorrâthig zu halten, und das Einschütten geschieht an einer Seite des Topfes, damit es die Speisen am wenigsten berühre. Ein anderer Ausweg besteht darinnen, daß man gleich anfänglich dem Dampfboden eine merklich höhere Lage giebt, um mehr, oder so viel Verdunstungswasser einzuschütten, als man für hinlänglich erachtet, daß es bis zu Ende des Kochprocesses auslangen werde.

§. 27. Welche Speisen im Dampfe zu kochen sind.

Diese Frage könnten wir dadurch sehr kurz beantworten, wenn wir sagten, daß alle Speisen im Dampfe gar würden, welche sich vom Dampfboden aufnehmen lassen, als von den trockensten und härtesten bis zu den Musarten herab. Es ist
dabei

dabei nur der einzige Unterschied zu machen, daß der Dampfboden darnach eingerichtet werde. Je leichter nämlich eine Masse durchdringt, um so kleiner müssen die Löcher im Dampfboden seyn. Allein

§. 28. Nicht bei allen Speisen ist das Kochen im Dampfe mit Nutzen anzuwenden.

Dieser Satz ist mit der Beantwortung der vorherigen Frage gewissermaßen zu verbinden. Es kommt hiebei sehr darauf an, welchen Zweck man sich vorsteckt. Sehen wir auf die Nützlichkeit, Bequemlichkeit u. s. w., so wird man allerdings manchmal eine Speise auf die bisherige Weise kochen, welche leichtlich im Dampfe gar gemacht werden könnte. So können z. B. Eier recht gut und bequem im Dampfe nach allen Graden gesotten werden. Allein man hat davon keinen sonderlichen Gewinn. Würde man aber eine größere Anzahl brauchen, dann zeigt sich allerdings ein Vortheil, und zwar in Ersparung der Feuerung. Wir wollen im allgemeinen nur so viel bemerken, daß man selbst beurtheilen müsse, wie man bei vorkommender Gelegenheit den beabsichtigten Wunsch am vortheilhaftesten erfüllen könne, d. i. ob die ältere oder neuere Methode dem Zwecke mehr entspricht.

III. Das besondere Verfahren des Kochens und Bratens bey einzelnen Speisen.

Durch Beispiele erläutert.

§. 29. Einleitung zum Folgenden.

Bei neuen Dingen pflegt man wohl öfters furchtsam zu seyn, weil man derselben ungewohnt ist. Auch stößt man zuweilen auf Unbequemlichkeiten, und findet sich dabei mehr oder weniger in Verlegenheit. Daher fand auch manche neue Sache weniger Eingang, als sie in der That verdiente. Um aber diesen allen auszuweichen, entschlossen wir uns, einige Beispiele, oder vielmehr specielle Anleitung zu geben, was beim Kochen oder Braten dieser oder jener Speise insbesondere zu beobachten sey. Wird man nur einige von denen hier vorgeschriebenen Speisen nach unserer Art kochen, so wird eine jede Köchin sich schon selbst in den Stand gesetzt sehen, das Verfahren bey andern hier nicht besonders genannten Speisen, zu erkennen, und nicht verlegen seyn, etwas zu kochen, wozu von uns nicht eine besondere Anleitung erfolgt ist. Denn die Grundsätze bleiben einmal wie das andere, und es ist gar nicht schwer zu beurtheilen, wie man bei veränderten Zwecken verfahren müsse.

Es

Es war überhaupt nur unsere Absicht, in dieser kleinen Schrift das Verfahren des Kochens und Bratens im Dampfe nach allgemeinen Ansichten aufzustellen und nach Möglichkeit deutlich zu erklären. Wir haben darum unsern Zweck erreicht, wenn es uns gelungen ist, die einfachen Grundsätze des Verfahrens zu versinnlichen. Ein vollständiges Kochbuch zu verfertigen, wie nach unserm Verfahren gekocht werden müsse, kann darum gar nicht unser Wille seyn. Dieß würde wiederum voraussetzen, daß wir auch selbst alle üblichen und seltenern Speisen wirklich zubereitet hätten. Dieß ist aber von uns keineswegs geschehen, vielmehr müssen wir offenherzig gestehen, daß wir bis jetzt nicht einmal einen Versuch dazu gefühlt haben. Unsere beschränkte, bürgerliche Haushaltung hat uns vielmehr an die gemeinern Speisen gewiesen. Nur bei vorkommenden Fällen überschreiten wir die von uns vorgezogenen Grenzen. Hätten wir bloß in der Absicht einen Aufwand gemacht, um dem geehrten Publikum sagen zu können, daß wir so und so viel kostspielige Gerichte bereitet hätten, so wäre dieß Opfer in der That zu groß für uns.

Wir haben bei der Wahl der hier nächstfolgend aufgestellten Speisen absichtlich darauf gesehen, nur solche anzuziehen, die fast in jeder Haushaltung mehr oder weniger vorkommen pflegen. Wenigstens wird jedes darunter einige finden, welche

man in seiner Küche vorerst nach der Angabe versuchen kann. Ist dieß geschehen, so wird man nach Maßgabe des Zweckes andere Speisen schon zu behandeln wissen.

§. 30. Muth und Trost zu den ersten Versuchen.

Im Allgemeinen wollen wir noch die Erinnerung vorausschicken, daß man ohne sonderliche Furcht zu den ersten Versuchen übergehen möge. Zum Trost können wir einem jeden versichern, daß hier viel seltener ein Fehler begangen werden kann als dieß bei dem gemeinen Kochen der Fall ist. So wird z. B. nicht leichtlich eine Speise anbrennen, noch weniger eine einen Beigeschmack annehmen, noch jemals ein sonst brauchbarer Topf zerspringen. Man koche und brate darum ohne alle Furcht, und man wird nach wenigen und wiederholten Versuchen sehen, daß sich die Sache gleichsam von selbst mache.

§. 31. Das Kochen der Kartoffeln im Dampfe

soll uns vorerst Gelegenheit geben, das Verfahren umständlich aus einander zu setzen. Wir wählen just diese gemeine Speise, weil ihr Kochen nicht nur am öftern vorkömmt, sondern auch wirklich am einfachsten ist. Und wer geht denn nicht gern vom Leichtern zum Schwerern über? Um nun aber jedem zu gnügen, legen wir durch Angabe der gering-

ringfügig scheinenden hier umständlich aus einander gesetzten Dinge, gleichsam jeden Finger an seinen Ort. Bei den folgenden, hier als Beispiel angegebenen, Speisen werden wir uns dieser Umständlichkeit überheben können.

Wir wollen einen Topf nehmen, der ohngefähr 4 bis 5 Kannen Wasser fassen würde, um darin unsere Kartoffeln mit der Schale oder wie man zu sagen pflegt, ganz zu kochen. Daß der Topf ein gewöhnlicher Kochtopf sey, wie sie in der Küche vorrâthig sind, lehrt der Augenschein. Man könnte auch einen eisernen oder kupfernen nehmen, ohne daß sich ein Unterschied geltend machen würde.

Zu einem Topfe von dieser Größe wird vorerst ohngefähr 1 Mäßel Wasser nöthig seyn. Dieses gießen wir in den Topf. Es ist damit der untere Raum des Topfes bis zur Linie m (man sehe das Kupfer Fig. I) ausgefüllt. Alsdann legen wir einen Dampfboden Fig. II. in diesen Topf und zwar dergestalt, daß er ein wenig höher zu liegen kommt, als das Wasser steht. Dieser liegt dort rundum am Topfe an, wo auf der Zeichnung die punktirte Linie o. o. angedeutet ist. Zwischen dieser Linie o. o. und der Linie m. bleibt ein leerer Raum, in welchem beim Kochen die Wellen des Wassers spielen mögen.

Indeß da es just Kartoffeln sind, so thäte es nichts zur Sache, wenn auch das Wasser sogar über diesen Boden stünde. Allein bei andern Speisen

sen

fen vermeidet man dieses gern, weil man unnützer Weise Wasser verbrauchen und dieser Ueberfluß die unterste Lage der Speise mehr oder weniger auslaugen würde. Indes darf man sich nun grade nicht vorstellen, als könne man hier einen auffallenden Fehler begehen.

Ist das benöthigte Wasser eingegossen und der Dampfboden gehörig eingelegt, so werden nun die Kartoffeln auf den Dampfboden ohne sonderliche Umstände geschüttet, bis der Topf voll ist. Nun deckt man eine passende Stürze darüber, setzt den Topf über das Feuer, und man braucht sich, wenn man sonst versichert seyn kann, daß das Feuer nachhält, das Wasser im Sieden zu erhalten, nicht um das Kochen weiter zu bekümmern. Daß der Topf bei wenigerm Feuer kocht, als man bei der gewöhnlichen Weise braucht, um ins Kochen zu kommen, und darin zu erhalten, fällt in die Augen, ist auch früher von uns schon angedeutet worden. Es würde darum überflüssig seyn, ein sehr großes Feuer zu unterhalten.

Wie lange aber die Kartoffeln Zeit bedürfen, um auszukochen, läßt sich im Allgemeinen nicht bestimmen, so weiß schon eine jede Köchin, daß ältere Kartoffeln längere Zeit zum Kochen bedürfen, als jüngere, die erst aus der Erde kommen. Wir können hier keinen bessern Rath geben, als daß man versuche. Nur so viel können wir sagen, daß sich die Zeit gegen die gewöhnliche Kochart um vieles ver-

ver-

verkürze, auch wenn es bei einem viel geringern Feuer geschieht. Auch dürfen wir noch anmerken, daß es eben keinen Schaden macht, wenn man sie länger über dem Feuer läßt, als eigentlich nöthig wäre. Es ist dieß deßhalb weniger nachtheilig, weil hier nicht, wie beim gewöhnlichen Kochen, die Kartoffeln durch das Wasser ausgelaugt werden, oder solches doch wenigstens in die aufgesprungenen Kartoffeln eindringt. Vielmehr werden die im Dampfe gekochten Kartoffeln durch längeres Bleiben über dem Feuer lockerer, wie frisches Backwerk. Wegen dem Zerspringen des Topfes sey man ohne Sorge. Man wird fast jedesmal finden, daß das Wasser verdampft sey und man kann darum den Topf mit den Kartoffeln über eine Schüssel zum Verspeisen kippen. Können solche nicht gleich verspeist werden, so läßt man sie im Topfe stehen, hält aber denselben zugedeckt. Will man das Kochen beschleunigen, so schütte man gleich Anfangs heißes Wasser in den Topf, dadurch wird sogleich Dampf entwickelt, welcher die rohen Kartoffeln durchdringt.

Will man Kartoffeln zu einem Musse kochen, so werden solche, wie gewöhnlich, vorher roh geschält, in Stückchen geschnitten und so erst auf den Dampfboden gebracht, unter welchem, wie erst gemeldet worden, etwas Wasser, je nachdem der Topf kleiner oder größer ist, befindlich ist. Sind sie nun im Dampfe gar gekocht, so nimmt
man

man sie heraus, vermeidet aber, daß das etwa übrig gebliebene Verdunstungswasser nicht darunter komme. Diese gar gekochten Stückchen Kartoffeln werden am besten trocken gerührt. Die dazu bestimmte Flüssigkeit, als Milch, Wasser oder Bouillon, wird nach dem Zerrühren erst dazu gethan, wie auch die Gewürze. Dieses Muß wird nun wie gewöhnlich behandelt, z. B. wieder an das Feuer gebracht und gekocht, was freilich, weil es eben flüssig ist, nicht wohl im Dampfe geschehen kann, auch völlig überflüssig ist.

Will man die Kartoffeln ans Fleisch oder sonst als Gemüse gebrauchen, so werden solche nach der erstern Methode roh auf den Dampfboden gelegt und gekocht, dann in Stückchen oder Scheibchen geschnitten. Alsdann werden sie mit Brühe oder Bouillon gekocht, was gar keine Abänderung von der ältern Manier verstattet.

§. 32. Um Kartoffelklöße im Dampfe zu kochen,

werden, wie oben angegeben, die Kartoffeln gekocht und wie gewöhnlich mit Semmel u. s. w. zu einem Teige gemacht, und Klöße daraus verfertiget. Diese werden auf den Dampfboden gelegt, unbeschadet, wenn sie über einander zu liegen kommen. Am bequemsten sind dazu die sogenannten Kloßkessel oder auch große Tiegel. Wer solche nicht zur Hand hat, der wird sich eines gewöhnlichen Kochtopps

topps

topfes, ohne Unbequemlichkeit zu haben, bedienen können. In großen Haushaltungen, wo man große Quantitäten bedarf, und daher auch gewöhnlich in Kesseln kocht, kann man sich ebenfalls der Kessel bedienen. Wie man hier eine leichte Vorrichtung zu machen habe, werde ich weiter unten mit mehreren zu sagen Gelegenheit nehmen.

Anmerk. Mehlklöße lassen sich nicht füglich im Dampfe kochen, weil sie leichtlich zusammenfließen, und werden sie so trocken gemacht, daß sie nicht fließen, so erhält man nicht Klöße, sondern ein hartes Backwerk.

§. 33. Wurzel- und Rübenarten im Dampfe zu kochen.

Wurzeln und Rüben aller Art werden mit großem Vortheil im Dampfe gekocht. Das Verfahren hierbei ist höchst einfach und weicht von dem gemeinen Kochen in nichts weiter ab, als daß statt dem Wasser bei dem letztern, nach unserer Manier der Dampf des Wassers, welches unter dem Dampfboden in ziemlich geringer Menge eingeschüttet worden, das Gemüse zur Gare bringt.

Man reiniget das Wurzelwerk, zerschneidet es in Würfel, Scheiben, oder welche Form man sonst liebt, und bringt die Masse zum Kochen auf dem Dampfboden. Das Salz pflegt man in die Masse zu streuen, damit es die Speise durchzieht; man muß aber dabei behutsam seyn, nicht zu viel zu thun.

thun

thun, besser zu wenig als zu viel. Denn findet man in der Folge durch kosten, daß zu wenig gesalzen sey, so kann man ja das fehlende noch ersetzen.

Das Abmachen, Schmelzen oder Anbrennen, oder wie man sonst die letztere Vorrichtung einer Speise nennen mag, ist ganz so, wie bei der gemeinen Weise geschieht oder wie man gewohnt ist. Doch wollen wir für manche noch folgendes hinzusetzen.

Um die hier gemeinte letzte Zurichtung zu geben, hebt man das Gemüse vom Dampfboden, thut die Fleischbrühe und andere Zuthaten hinzu. Uebrigens kommt es auf die Umstände an, ob man das, was vom Dampfwasser übrig geblieben ist, dazu nehmen will oder nicht. Hat man sonst schon eine kräftige Fleischbrühe, so kann man leichtlich dieses kräftige Wasser entbehren und bloß jene allein nehmen. Ist jedoch solche in zu weniger Menge vorrâthig, so thut man wohl, wenn man diese an sich kräftige Flüssigkeit verwendet; denn in diesem jederzeit nur geringen Reste vom Dampfwasser liegt ein eigenthümlicher kräftiger Geschmack derjenigen Speise zugehörig, welche eben gekocht wurde. Man kann darum dasselbe von dieser als einen Extrakt ansehen, der ihr von rechts wegen gebührt. Im Allgemeinen läßt sich hierüber in der That nicht viel sagen, weil der Geschmack sehr verschieden zu seyn pflegt und daher auch
man=

mannigfaltige Abänderungen in den Küchen statt finden. In einer Haushaltung pflegt man die Speisen mit vieler Sauce aufzusetzen und in der andern giebt man sie dagegen wiederum sehr trocken. Wir haben dieß um so lieber bemerkt, als wir gern Niemanden zu dem Glauben verleiten möchten, als weiche das Kochen im Dampfe auch in allem Uebrigen von der bisherigen Behandlungsweise ab. Wir wiederholen es darum noch einmal, daß man, das Kochen allein ausgenommen, nicht Ursache habe, von dem bisher üblichen Verfahren abzuweichen.

Es bedarf wohl daher auch kaum einer Erinnerung, daß wenn man beim Abmachen die Speisen in Brühe kocht, sich entweder des Tiegels, des Casserols oder der Töpfe, ohne Dampfböden bedient. Will man dasselbe Gefäß nehmen, in welchem man vorher das Gemüse gar gekocht hat, so versteht sich, daß der Dampfboden heraus genommen werden müsse. Denn sonst würde sich die Brühe unter demselben sammeln, und es ist schon früher gesagt worden, daß die Ingredienzien, welche im Dampfwasser sind, während dem Kochen auf die Speisen wenig Wirkung äußern, wie dieß auch sehr natürlich ist.

§. 34. Kohlrüben.

Die Kohlrüben werden, nachdem sie, wie gewöhnlich, geschält und in beliebige Form geschnitten

ten

ten worden, auf den Dampfboden gebracht, wie schon im Allgemeinen gelehrt worden ist.“

Da eine gute Kohlrübe saftig ist, und schnell gar kocht, so wird selten oder nie der Fall eintreten, daß während dem Kochen das Verdampfungswasser gänzlich verflüchten sollte. Geschehe es denn doch, so gießt man etwas kochendes Wasser nach, welches man gern an der Seite des Topfes hinunter zu bringen sucht. Manche Kohlrüben sind indeß trocken, und auf diesen Fall muß man entweder gleich anfänglich mehr Verdampfungswasser einschütten, oder will man es darauf ankommen lassen, ob eine kleinere Quantität ausreichen werde, so hat dieß auch weiter nichts zu bedeuten, weil man am Ende denn doch welches nachschütten kann. Ein Anfänger wird freilich fragen, wie man es wissen könne, daß das Dampfswasser bis auf die Neige verdunstet sey? Allein die Antwort auf diese Frage ist schwer oder vielmehr gar nicht zu geben. Eine Köchin muß dieß aus Uebung erlernen. Dieß ist aber auch wiederum so schwer nicht. Eine achtsame Köchin hört es aus dem Klange des Kochens. Wer jedoch Anfänger und als solcher furchtsam ist, der hebe das Kochgefäß vom Feuer, neige es auf die Seite, und überzeuge sich, ob noch Verdampfungswasser vorhanden sey oder nicht.

Hat man sich überzeugt, daß die Rüben durch Kochen ihre völlige Gare haben, so hebt man
den

den Topf vom Feuer und bewirkt das fernere in jeder Küche übliche Abmachen.

§. 25. Kohlrabi.

Die bekantten Kohlrabi über der Erde werden auf dieselbe Weise gekocht, als eben bei den Kohlrüben gelehrt worden ist.

Um nun Fleisch mit Kohlrüben oder Kohlrabi gemeinschaftlich zu kochen, ist anzumerken, daß man das Fleisch vorher etwa so lange auf dem Dampfboden für sich allein kocht, bis man überzeugt seyn kann, es werde alsdann in das Gemüse gethan, mit demselben zugleich gar kochen. Die Brühe, welche vom Fleische unter dem Dampfboden befindlich ist, läßt man entweder im Topfe, schüttet aber, um sie zu verlängern, etwas Wasser hinzu, oder was oftmals nach Zeit und Umständen besser ist, man nimmt sie zu anderm Behuf weg und stellt den Topf zum gemeinschaftlichen Kochen des Fleisches und Gemüses mit neuem Dampfwasser an, wodurch man eine zweite Portion von Brühe bekommt. Das Fleisch wird mit Salze gerieben oder bestreut. Uebrigens ist es gleich viel, ob man dasselbe zunächst auf den Dampfboden, also unter das Gemüse legt, oder erst eine Schicht von diesem anbringt, das Fleisch darauf legt, und dann das Uebrige von dem Gemüse darauf thut.

§. 36.

§. 36. Möhren oder gelbe Rüben werden auf dieselbe Weise entweder für sich allein oder mit Fleische gekocht, wie eben erst mit mehrerm angegeben worden ist.

Petersilienwurzeln, Pastinackwurzeln, und diesen ähnliches Gewürzel werden auf dieselbe Art gekocht, und es wäre überflüssig, wenn wir uns dabei aufhalten wollten.

§. 37. Teltowerrüben.

Diese delikate Rübenart gewinnt durch das Kochen im Dampfe sehr. Man verfährt auf folgende Weise: Nachdem man die Rüben, wie man gewohnt ist, gereiniget hat, werden sie auf den eingelegten Dampfboden gebracht und bis nahe an ihre Gare gekocht. Indes schadet es nichts, wenn sie völlig weich geworden sind. Sie mögen nun entweder ziemlich oder völlig gar seyn, so werden sie alsdann, wie man bisher gewohnt war, geschmort. Hat man den Rüben durchs Kochen schon den völligen Grad der Gare verschafft, so verringert sich natürlicher Weise die Zeit des Schmorens.

Beiläufig wollen wir hier die Bemerkung einschalten, daß, wenn man kleinere Stoppelrüben auch gemeine weiße Rüben genannt, auf dieselbe Art behandelt, eine Speise bekommt, die am Wohlgeschmacke den beliebten Teltowerrüben mehr
oder

oder weniger beikömmt, zumal, wenn die weißen Rüben in sandigem Boden erzielt worden sind.

Diese Bemerkung wird für Küchenverständige auch zugleich als eine beiläufige Angabe gelten, wie man die meisten Rüben überhaupt wohl- schmeckend zubereiten könne.

§. 38. Rothe Rüben.

Die rothen Rüben pflegt man insgemein als Sallat oder Latwerge zum Braten zu geben. Man liebt es, wenn man sie in ihrer natürlich schönen hochrothen Farbe aufsetzen kann. Dazu ist das Kochen im Dampfe ganz vorzüglich zu- tráglich, und es ist kaum zu glauben, daß sie, auf eine andere Art gekocht, eine so schöne Farbe annehmen.

Daß sie ganz gekocht und dann erst in Scheiben oder würflich geschnitten werden, bedarf wohl kaum einer Erinnerung.

§. 39. Sellerie.

Der Sellerie wird ebenfalls, so wie erst von den rothen Rüben gesagt worden, ganz gekocht und dann in beliebige Parcellen geschnitten und wie üblich zugerichtet.

Will man den Sellerie mit Weiß- oder Kopfkohl (§. 46.) als Sallat geben, so kocht man vor erst die Selleriewurzeln ziemlich weich,
thut

thut alsdann ganz locker das gescharbte Kraut darüber und läßt nun beides bis zur beliebten Gare kochen. Das Kraut nimmt hier vom Sellerie einen kräftigen Geschmack an, weil es durch den aromatischen Stoff des Selleries durchzogen wird.

§. 40. Ueber das Kochen der Kohlarten überhaupt.

Insgemein versteht man unter dem Kohl, als Speise gedacht, alles blättrige Wesen genießbarer Pflanzen, in so fern man die Blätter davon hauptsächlich anwendet. Wollte man ja einen Unterschied machen, so nenne man einen Theil Grünkraut und den andern insbesondere Kohl.

In neuern Zeiten, wo überhaupt die Pflanzenkunde mehr in das gemeine Leben übergegangen ist, hat man den Begriff Kohl enger gezogen und versteht darunter nur eine einzige Pflanzenfamilie, welche Linne mit dem Namen Brassica bezeichnet hat. Dazu gehören hauptsächlich folgende Arten, von welchen hier zunächst die Rede ist, als Kopfkohl, Welschkohl, Krauskohl, Blumenkohl. Aber auch die Blätter einiger rübenartiger Gewächse werden in der Küche unter dem Namen Kohl zugerichtet, z. B. die Blätter der Kohlrüben, der rothen Rüben, des RübSENS und des Schnittkohls, welcher letztere aber im Grunde
weiter

weiter nichts ist, als eine Abart von der Kohlrübe.

Die Zurichtung der hier in Rede stehenden Kohlarten, in so fern wir die Blätter wählen, bleibt sich so ziemlich egal. Das längere oder kürzere Kochen kann wohl keinen Grund zum Unterschiede abgeben.

Allein das Verfahren, den Kohl zu kochen, pflegt sich nach Verschiedenheit der Küchen anders zu machen. Die eine Köchin hat gegen eine andere Vortheile oder bleibt im Rückstande. Es kann aber gar nicht unsere Absicht seyn, diesen an sich sonst wohl der Aufmerksamkeit würdigen Punkt weiter zu berühren, als zu unserm Zwecke nöthig scheint. Dazu bieten sich nur folgende zwei Punkte zur nähern Erwägung dar, nämlich das Brühen des Kohls vor dem Kochen und das vorläufige Kochen im Wasser. Das erstere Verfahren ist ein schnelles Abbrühen und das andere trägt offenbar dazu bei, den Kohl auszulaugen, und weniger kraftvoll auf den Tisch zu bringen, als seine natürliche Kraft verstatet. Der Grund, warum man diese Verfahrensarten eingeführt hat, soll darauf beruhen, dem Kohle theils das rohe Wesen zu benehmen, theils ihn weicher und zärter auf den Tisch zu bringen. — Daß man aber den beabsichtigten Zweck nicht erreicht haben müsse, beweist unter andern die Thatsache, daß viele Köchinnen in
F unsern

unfern Tagen davon gänzlich abgegangen sind, und weichern und wohlschmeckendern Kohl auf den Tisch liefern als vorher.

Erwägt man die unbezweifelte Erfahrung, daß alle Pflanzenstoffe alsdann nicht nur am schnellsten sich gar, sondern auch am zärtesten kochen, je jünger und was fast dasselbe sagen will, je näher sie ihrer natürlichen Rohheit sind, d. i. wenn sie erst aus dem Garten oder vom Felde kommen, so müssen wir auf den Gedanken verfallen, daß jede Künstelei mehr oder weniger vom Zwecke abführt. Hierher kann man das Beimischen des Salzes rechnen, wenn es früher geschieht, ehe noch das Feuer seine Wirkung auf den rohen Stoff gethan hat. So weiß jede Köchin, daß alle Kohlarten alsdann schwer gar kochen, wenn solche mit salziger Brühe angefetzt werden. Dieß mag denn auch, beiläufig gesagt, die Veranlassung gewesen seyn, warum man auf das Verfahren gerieth, vorerst den Kohl im Wasser gar zu kochen, und dann erst durch Beischütten der Fleischbrühe das Kochgeschäft zu vollenden. Das jetzt in vielen Küchen übliche Verfahren, den Kohl nicht zu kochen, sondern durch Schmoren genießbar zu machen, liefert jederzeit ein mehr oder weniger zaches Gemüse. Nur die Mode kann so gefällig seyn, einen so wesentlichen Fehler zu beschönigen, und der redliche Arzt dürfte sich mit Recht dagegen auflehnen.

Wir

Wir glaubten diese Bemerkungen voraus-
schicken zu dürfen, ehe wir unser Verfahren näher
anzögen. Ob wir nun gleich nicht der Meinung
seyn können, Jemanden sein Verfahren zu tadeln,
vielweniger es zu verwerfen, um etwa das unsri-
ge dagegen erheben zu wollen, so hoffen wir denn
doch, bei keiner unbefangenen Köchin anzustoßen,
und dieß um so weniger, als wir nur unsere
Meinung, wie sich gehört, offen sagen, und gar
nicht darauf umgehen, andern ihre beliebige und
gewohnte Weise abzusprechen.

S. 41. Braunkohl.

Unsere Manier, Braunkohl als Gemüse
zu kochen, ist folgende: Nachdem die Blätter des-
selben gehörig gelesen, und zerkleinert sind, werden
sie in kaltem Wasser gewaschen. Vormals wurden
sie nun gebrüht, schnell durchgerührt und mit dem
Durchschlage aus dem Wasser genommen, eine
kurze Zeit zum Ablaufen hingestellt und dann noch
sanft ausgedrückt. Allein, Gegenversuche haben
uns ohne Täuschung überzeugt, daß auch dieses
Brühen zwar nicht nachtheilig, aber doch über-
flüssig sey, weshalb wir uns denn auch bewogen
gefunden haben, sich dieser Umständlichkeit zu
überheben. Man gewinnt durch das Brühen
jedoch den Vortheil, daß die prallenden Blätter
des Kohls sich nun besser zusammendrücken lassen.

Der völlig gereinigte Kohl wird ohne weiteres zum Kochen auf den Dampfboden gebracht, und ohne umzurühren oder sonst etwas zu thun, bis zur beabsichtigten Gare gekocht. Ist diese erreicht, so wird das Gemüse nach gewohnter Art abgemacht. — Man wird sich bald überzeugen, daß durch dieses einfache Verfahren der Kohl nicht nur äußerst mürbe, sondern auch selbst kräftig und wohlschmeckend wird.

Zum unschädlichen Ueberflusse wollen wir noch bemerken, daß nicht nur der Braunkohl, sondern auch andere Kohlarten überhaupt wenig Verdampfungswasser bedürfen, weil sie selbst saftig sind. Den noch vorgefundenen Rest des Verdampfungswassers kann man, weil er kräftig ist, zum Abmachen mit anwenden, was um so mehr zu empfehlen ist, wenn es sonst an guter Fleischbrühe fehlen sollte.

Es ist schon oben bemerkt worden, daß das zum Gemüse bestimmte Fleisch etwas eher gekocht werden müsse, als das Gemüse, welches man leichtlich entweder ohne Umstände darauf thut, oder auch erst eine Lage unter das Fleisch einschüttet und dann das Uebrige des Gemüses darauf bringt.

§. 42. Krauskohl, Persch oder Welsch-
kohl

wird in Allem eben so, wie der Braunkohl (siehe §. 41.), behandelt.

§. 43. Blumenkohl.

Den beliebten Blumenkohl nicht nur wohlgeschmeckend, sondern auch von schönem Ansehen auf den Tisch zu bringen, haben Köche und Köchinnen von jeher gekünstelt. Es darf uns daher auch gar nicht wundern, wenn das Verfahren dabei sehr verschiedentlich vorkommt, und in den Kochbüchern angegeben wird. Es wird nicht nöthig seyn, auch nur die hauptsächlichsten dieser Verschiedenheiten mit mehrern zu gedenken. Uns gelingen die obigen Zwecke durch folgende einfache Weise.

Nachdem der Blumenkohl gehörig in Parzellen getrennt, gereiniget und gepuzt ist, so wird er sogleich auf den Dampfboden gebracht und bis zur gewünschten Gare gekocht. Ist dieß geschehen, so wird er, wie gewöhnlich, im Casserole vermittelst der zugethanen kräftigen Fleischbrühe geschmort.

Da er weder gerührt, noch sonst damit hantliert wird, auch der Dampf, welcher seine Gare bewirkt, ihn nicht färbt, so ist einleuchtend, daß die Blumen so schön, wie sie die Natur liefert, auf den Tisch kommen, was man doch des Ansehens

sehens wegen zu wünschen pflegt. Der errungene Wohlgeschmack wird sicherlich jeden erfreuen.

§. 44. Kopfkohl oder Weißkraut wird als Gemüse eben so gekocht, als vom Welschkohl (§. 42.) gelehrt worden ist, und bedarf darum auch keiner besondern Erwägung. Jedoch wird dieser nicht gebrüht. Weil er sich im Topfe sehr sperrig zeigt, und erst beim Kochen sich zusammen drücken läßt, so thut man nach und nach mehr hinzu, bis der Topf die beliebige Quantität gefaßt hat.

§. 45. Sauerkohl oder Sauerkraut wird ebenfalls nach der schon angegebenen Manier auf den Dampfboden ganz locker gethan und ohne Umrühren bis zu seiner Gare gekocht.

Bekanntlich gehört das Sauerkraut unter diejenigen Gemüse, welche lange Zeit bedürfen, um mürbe zu kochen. Das Salz, welches beim Einsäuern dazu kommt und den Kohl durchdringt, ist die nächste Ursache davon, wie wir schon bey einer andern Gelegenheit (§. 40.) erwähnt haben. Beim gewöhnlichen Kochen werden wohl 3 bis 4 Stunden erfordert, um es gehörig gar zu erhalten. Beim Kochen im Dampfe haben wir gefunden, daß ohngefähr der Kohl in einer Stunde völlig so mürbe ist, daß man ihn mit der Zunge zerdrücken könnte. Es kocht sich nun zwar eine
Art

Art viel leichter als die andere, aber wir haben auch die Erfahrung für uns, daß noch nicht einmal eine Stunde nöthig war, um es als völlig genießbar auf den Tisch zu bringen. — Das Abmachen geschieht, wie gewöhnlich.

Anmerk. Da man zu Sauerkraut gemeiniglich Schweinefleisch kocht, besonders die sogenannten Schweinsknochen dazu nimmt, so wird es nicht überflüssig seyn, besonders anzumerken, daß man wohl thut, wenn man dieses Fleisch sogleich mit dem Sauerkraute gemischt ankocht. Fleisch und Kraut gewinnen gegenseitig an Wohlgeschmack. Es macht überdieß Bequemlichkeit.

§. 46. Krautsalat.

Wenn man auch hie und da aus dem Kopfkohle, den man auch bald Weißkraut, bald Blaukraut nennt, einen Salat macht, der roh genossen wird, so pflegt man ihm doch öfterer durch Kochen oder auch nur durch Schmoren eine Gare zu geben, die man wiederum sehr verschieden liebt.

Allein um dem Krautsalate diese Gare zu geben, hat man sich mancherlei Mittel bedient. So hat man das rohe Kraut durch Schlagen mürbe zu machen gesucht, und diesen Zweck auch in der Regel erlangt; allein dieß Schlagen erfordert

fordert Zeit und ist mühsam, und hat am Ende die Unannehmlichkeit, daß das Kraut für das Auge unscheinbar wird, weil man nicht verhindern kann, daß vieles davon gänzlich zermalmt werde.

Es ist gewöhnlich, daß man das geschabte Kraut im Casserol oder Tiegel schmort, um ihm die benöthigte Gare zu verschaffen. Allein man hat bemerkt, daß es sich überaus leicht an das Schmorgefäß anlegt, und dann einen widerlichen brenzlichen Geschmack annimmt. Um diesem Fehler auszuweichen, hat man das Gefäß tüchtig mit Butter oder Speck bestrichen, wodurch freilich der Zweck bei sonstiger Vorsicht so ziemlich erreicht ward. Allein dieß macht nicht nur Unbequemlichkeit, sondern auch im Ganzen einen bedeutenden Aufwand.

Wir vermeiden beides, indem wir in das Casserol oder in den Tiegel einen Dampfboden einlegen, das Kraut locker darauf thun, und bis zu der gewünschten Gare fortkochen lassen. Sind wir von dieser überzeugt, so wird der Dampfboden weggenommen und das Kraut mit seinen Ingredienzien gehörig geschmort. Durch dieß einfache Verfahren behält das Kraut nicht nur sein schönes Ansehen, sonder zeichnet sich auch durch seinen pikanten Wohlgeschmack aus.

Ist man gewohnt, mit dem Krautsallate Borsdorfer Aepfel, Pflaumen oder sonst eine Beimischung zu geben, so kocht man solche
mit

mit dem Kraute vermengt. Dadurch veredelt das Eine das Andere, was besonders die Äpfel und Pflaumen thun.

§. 47. Spinat.

Der Spinat kocht sich als ein weiches Grünkraut sehr geschwinde gar, bedarf auch wegen seines natürlichen Saftes unter dem Dampfboden wenig Wasser. Ist er einmal gar, so läßt er sich leichtlich nach der Art behandeln, welche man gewohnt ist.

Beiläufig bemerken wir, daß dieses Gemüse an Wohlgeschmack sehr gewinnt, wenn andere gewürzhafte Kräuter darunter gemengt und mit gekocht werden, z. B. Kerbel, Sauerampfer und ganz vorzüglich die Blätter von der Cichorie oder Hindläuft.

§. 48. Rübsen.

Der Rübsen pflegt für Viele ein beliebtes Grünkraut zu seyn. Nur hat es nicht jeder Köchin gelingen wollen, ihm durch Kochen eine wohlgefällige Gare zu verschaffen, sondern er blieb vielmehr zack, gleichsam lederhaft, weswegen dieses Gemüse weniger Liebhaber gefunden haben mag, als es verdient. Unsere Manier ist folgende.

Wenn der Rübsen gehörig gereiniget und etwas klein geschnitten ist, so wird er auf den
Dampf

Dampfboden gethan, und in kurzer Zeit, etwa in einer Viertelstunde, völlig weich gekocht. Eine Hauptsache hierbei ist noch die, daß er ohne Salz gekocht werden müsse, zumal wenn er schon etwas alt und härtlich seyn sollte. Hat er seine Gare erlangt, so wird er geschmort, bis man seine völlige Zurichtung erkannt hat. Auch dieß Schmoren dauert ohngefähr eine Viertelstunde.

Es wird nicht nöthig seyn, noch mehr Kohlartige Gewächse anzuziehen. Wer die hier beispielsweise näher erwogenen versucht haben wird, soll sich hoffentlich in allen vorkommenden Fällen helfen können, ohne weiter einen Küchenmeister zu bedürfen. Man muß nur nie den Grundsatz aus den Augen lassen, daß der Dampf die Kraft habe, jeden vegetabilischen Stoff zu durchdringen und ihm den beabsichtigten Grad der Weichheit zu geben. — Auch bitten wir, nie aus der Acht zu lassen, daß das Abmachen durch das Kochen im Dampfe niemals deshalb eine Abänderung nöthig mache. — Die Zeit, welche bey jedem einzelnen Gemüse erforderlich ist, muß jede Köchin aus eigener Erfahrung abmessen. Nur die Neuheit der Sache, nicht die Sache selbst, kann manchen anfänglich in Verlegenheit setzen, die gewiß beim zweiten und dritten Male von selbst verschwindet. Uebung macht jegliches Mal seinen Meister.

§. 49. Hülsenfrüchte.

Von den Hülsenfrüchten dürfen wir ebenfalls auch rühmen, daß sie, im Dampfe gekocht, nicht nur im Kochgeschäfte selbst manche Bequemlichkeit verstatten, sondern auch überaus wohlschmeckend werden. Wir haben es aber nur mit den Bohnen und Erbsenschoten versucht, sind aber genügend überzeugt, daß es mit allen Gewächsorten dieser Pflanzenfamilie nützlich sey, ihre Gare im Dampfe zu bewirken.

§. 50. Bohnen.

Um die Bohnen grün zu kochen, werden sie, wie üblich, vorgerichtet und auf den Dampfboden zum Kochen gebracht. Sie bedürfen wegen ihrer eigenthümlichen Feuchtigkeit wenig Dampfwasser, kochen schnell und werden überaus weich und schmackhaft. Will man gelbe Rüben oder sonst etwas damit gemengt geben, so werden solche zugleich mit in den Topf gethan. Was in Hinsicht des Fleisches geschehen müsse, ist schon mehrmals angedeutet worden.

Abgetrocknete Bohnen *), das heißt, solche, welche als junge Schoten gewälzt und
dann

*) Wir haben eine eigene Methode im Gebrauche, grüne Bohnen, junge Erbsen u. s. w. so zu trocknen, daß sie aufs Wort denen völlig im Geschmack und Ansehen gleich kommen, welche erst aus dem Garten kommen. Wir werden sie unverhohlen

dann auf einer heißen Feuerstätte, nicht in der Luft, vielweniger in der Sonne, getrocknet worden, werden einige Stunden früher, etwa des Abends, mit Wasser gelinde angesprengt. Das Kochen selbst geschieht, wie schon angegeben worden, und macht in nichts einen Unterschied. Sind sie nur gut getrocknet worden, so wird man weder an der Weichheit, noch der grünen Farbe und noch weniger im Geschmacke vor denen, welche eben erst aus dem Garten kommen, einen Unterschied finden.

Wer ausgepellte Bohnen liebt, der kann solche ebenfalls auf einem englöchrigen Dampfboden kochen und nach seiner Art zurichten.

§. 51. Schoten und Erbsen.

Grüne Erbsenschoten werden entweder mit der Schale oder ausgepellt gekocht. Sie kochen schnell und nehmen einen lieblichen Geschmack an. Im Uebrigen verfährt man, wie es die Gewohnheit mit sich bringt.

Ein aufmerksamer Naturfreund fand die Schoten des Akazienbaumes, welche bisher, so viel als ich weiß, gar nicht als Speise benutzt

den besorgten Zeitgenossen in einem andern Büchlein mittheilen, nämlich in unsern geprüften Häuslichkeiten, von denen wir in der Vorrede ein paar Worte gesagt haben.

benutzt wurden, schmackhaft, machte und veranlaßte glückliche Versuche, und war demnach so glücklich, der menschlichen Gesellschaft ein in unsern Tagen immer gemeiner werdendes Produkt der schaffenden Natur zu repräsentiren. Wir haben noch nicht Gelegenheit gehabt, zu untersuchen, in wie weit die Schoten des sehr tragbaren Akazienbaumes auch für unsern Gaumen angenehm sind, versäumen aber nicht die günstige Gelegenheit, die Leser auf diesen neuen Gegenstand vorläufig aufmerksam zu machen. — Diese Schoten, im Dampfe gekocht, werden auch in dem Falle, wenn sie etwas Strenges oder Herbes haben sollten, was ich aber kaum glaube, indem der Saft des Akazienbaumes selbst viele Süßigkeit hat, das Herbe verlieren. Denn wir haben gefunden, daß durch das Kochen im Dampfe alle Naturprodukte milder und schmackhafter werden. Ich bin daher gar nicht abgeneigt zu glauben, daß man eine gute Acquisition machen würde, wenn man die sämtlichen Gewächse auf dem Dampfboden der Reihe nach versuchte. Denn wie viel wurden nicht durch das Ohngefähr da Erfindungen gemacht, wo man es am wenigsten vermuthet hätte, wie groß müßte dagegen nicht die Ausbeute seyn, wenn man mit Ernst auf Entdeckungen ausginge und auf die Vermuthungen so lange Proben machte, als solche noch nicht ent-

entscheidend ausgefallen sind. Man verzeihe mir die wohlgemeinte Abweichung.

§. 52. Der Spargel.

Unser beliebtes Gartengewächse, der Spargel, gewinnt, wenn er im Dampfe gekocht wird, unverkennbar sehr viel, sowohl an seiner lieblichen Zartheit, als auch an dem ihm eigenthümlichen Wohlgeschmacke. Er muß schon deshalb gewinnen, weil bei dieser schonenden Kochart keine Theile, welche ihm eigenthümlich angehören, verflüchtigt werden.

Das Kochen ist wiederum höchst einfach, und viel bequemer, als man bisher gewohnt war. Die gehörig abgezogenen Stengel werden auf den Dampfboden geschichtet und bis zur beabsichtigten Gare gekocht. Sie behalten ihr schönes Ansehen, so weich und zart sie immer seyn mögen. Man nimmt sie behutsam aus dem Kochgefäße, was hier aus einleuchtender Bequemlichkeit ein Tiegel oder ein Casserol seyn muß, und richtet sie nach beliebiger Art weiter zu.

§. 53. Spargelartige Gewächse.

Auf gleiche Vortheile kann man bei den sogenannten spargelartigen Gewächsen rechnen, z. B. bei den Hopfenkeimen. Das Kochgeschäft bleibt sich dem gleich, was erst beim Spargel nöthigenfalls angegeben worden.

Es

Es verlohnte wohl der Mühe weiter zu untersuchen, welche Keime unserer Gewächse einen so kräftigen und gewürzhaften Geschmack haben und so nährend sind, als der beliebte Spargel.

§. 54. Artischocken.

So sehr man auch alle Kunst aufgeboten hat, die beliebten Artischocken durch mancherlei Zurichtungen vom äußersten Wohlgeschmacke auf den Tisch zu bringen, so dürfte denn doch das Kochen im Dampfe bei jeglicher Zurichtung sehr günstig seyn. Dieß geschieht wiederum sehr einfach. Sind nämlich die Artischockenköpfe gehörig abgeputzt oder überhaupt vorgerichtet, so werden sie, statt daß man sie sonst im Wasser oder wohl auch in Brühe kocht, auf den Dampfboden gethan und so lange gekocht, bis sie die verlangte Gare erlangt haben. In der fernern An- und Zurichtung ist wenigstens kein Unterschied nöthig. Wendet man andere Gemüse dazu an, wie z. B. junge Schoten, so sind solche wohl am besten sogleich mit beizufügen. Manche pflegen die Artischocken in Salzwasser zu kochen, die jungen Erbsen aber im Wasser, bringen dann beides unter einander und lassen es aufkochen, welche Umständlichkeit aber nicht nur unnöthig ist, sondern auch den Wohlgeschmack beschränkt.

§. 55.

§. 55. Obst.

Auch beim Obste äußert sich das Kochen im Dampfe überaus vortheilhaft, gewährt überdieß mehrere Bequemlichkeit und begünstiget die häusliche Sparsamkeit. Indesß ist dieß mehr vom grünen als vom getrockneten Obste zu verstehen.

§. 56. Pflaumen oder Zwetschgen zu schmoren.

Will man die Pflaumen schmoren, um sie zum Braten zu geben, oder sie sonst zerrührt zu gebrauchen, werden sie von ihren Kernen oder Steinen befreiet, und so ohne Umstände auf den Dampfboden gebracht, welcher am besten in ein flaches Schmorgefäß gepaßt worden. Es wird wenig Zeit erfordern, um sie völlig weich zu kochen. Allein mit dieser Weichheit ist man selten zufrieden, sondern man wird die Pflaumen desto öfterer geschmort wünschen. Man erlangt diese Absicht völlig, wenn man sie nach Maßgabe des gewünschten Grades länger über dem Feuer läßt. Ist dieß geschehen, so verwendet man sie, nach weiterer Zubereitung, wozu man will. Die unter dem Dampfboden befindliche Brühe ist durch die Pflaumen sehr kräftig geworden, weil nämlich solche von ihrem Saft durch Abtröpfeln Kraft hergegeben haben. Man handelt daher zweckmäßig, wenn man diese nach vollendetem Kochgeschäfte

geschäfte wiederum über die Pflaumen schüttet. Um eine so kräftige, gewissermaßen syrupartige Brühe noch interessanter zu erhalten, thut man wiederum wohl, daß man sie, wenn man die Pflaumen vom Dampfboden entfernt hat, eindichtet, welches dadurch bewirkt wird, daß man das Kochgefäß über einer mäßigen Hitze so lange stehen läßt, bis man sich von der verlangten Güte völlig überzeugt hat.

Wer die Hollunder- oder Schiebickenbeeren unter den Pflaumen liebt, der thut wohl, solche gleich mit unter die Pflaumen zu mengen, wenn diese gekocht oder geschmort werden sollen. Sie kochen alsdann weich und geben ihr kräftiges Muß her.

Kann und will man mehr Schiebickenbeeren anwenden, so presse man dieselben roh und befreie sie von den Kernen. Diesen Saft gebrauche man aber statt des Dampfwassers. Der abträu- felnde Saft von den Pflaumen wird denselben veredeln. Beide in der Folge mit einander eingekocht geben ein äußerst interessantes syruparti- ges Gelee, welches alsdann wiederum auf die geschmorten Pflaumen gebracht wird.

Anmerk. Die Trester von den roh ausge- preßten Gliederbeeren geben mit etwas Pflau- men immer noch eine kräftige Suppe, wel- che nicht leichtlich Jemand verschmähen dürf-

G

te.

te. Denn eben in der Schale dieser Beeren ist hauptsächlich das Gewürzhafte mit zu finden, was solche so beliebt macht.

§. 57. Pflaumen zum Aufbewahren zu bereiten.

Aber nicht nur das allgemein übliche Schmoren der Pflaumen kann durch den Dampf bewirkt werden, sondern unsere Kochart führte uns auch noch auf ungewöhnlichere Zweige, davon wir nur folgenden ausheben wollen.

Wenn beim Schmoren die Pflaumen entfernt und zerstückt wurden, ehe sie auf den Dampfboden kamen, so bleiben sie dagegen hier ganz. Die dabei leichtlich zu erreichenden Absichten sind, einestheils den Pflaumen ihr schönes Ansehen zu erhalten, theils ihren Wohlgeschmack zu erhöhen, und selbst ihre fernere Dauer zu sichern.

Um diese in der Haushaltung wichtigen Zwecke zu erreichen, hat man nur den geraden Weg zu wählen, gute Pflaumen zu nehmen, und solche in einem, am besten etwas flachen, Koch- oder Schmorgeräthe, damit sie sich weniger drücken, auf dem Dampfboden, unter welchem, wie immer, einiges Dampfwasser befindlich ist, etwas langsam zu kochen, das heißt, das Feuer darf nicht stärker unter dem Gefäße unterhalten werden, als gerade zureichend ist, das Dampfwasser
in

in der Siedehitze zu erhalten. Denn zu viele Hitze würde das Schmoren oder vielmehr das Kochen zu sehr beschleunigen, wodurch sich der Fall ereignen könnte, daß mehr oder weniger Pflaumen zerplakten, was man deshalb nicht gern sieht, weil solche alsdann das schöne Ansehen verlieren würden. Um jedoch dem Zerplaken möglichst vorzubeugen, werden die Pflaumen mit einer Gabel vor dem Schmoren gestippt, d. i. angestochen, damit der beim Kochen wallende Saft Luft bekommt. Ein Mittelchen, was auch anderswo gewünschte Dienste leistet, z. B. beim Kochen der Würste. Geht man nur einigermaßen mit Vorsicht zu Werke, so behalten die Pflaumen ihr natürliches Ansehen, gerade so, als wohl getroffene eingemachte. Zur hier angerathenen Vorsicht gehört auch noch, daß man das Kochgeschäft nicht zu weit ausdehnt, weil, im Fall die Pflaumen einige Zeit dauern sollen, die Pflaumen zu weich werden würden, um diese Dauer möglichst weit auszudehnen. Man wird nicht leicht fehlen, wenn man sich den Zweck des Geschäfts so versinnlichtet, daß man die Pflaumen nicht eigentlich schmoren, sondern sie nur in so weit durch die Hitze behandeln will, daß sie einestheils aufhören rohe Früchte zu heißen, und anderntheils das Vermögen erhalten, länger ihr Ansehen und Kraft zu behalten, als dieß in ihrem rohen Zustande der Fall seyn würde.

Das syrupähnliche Gelee, welches sich unter dem Dampfboden aus dem Schweiß der Pflaumen gebildet hat, wird, nachdem die letztere weggenommen worden, bei gelindem Feuer noch fernerhin eingedickt, und dann über die Pflaumen gegossen, es sey, um sie zu verspeisen oder um sie aufzubewahren. Im erstern Falle giebt sie eine treffliche zuckersüße Sauce, und im zweyten den Pflaumen Haltbarkeit für die Dauer. Wenn dieser Pflaumensyrup einige Zeit über den Dauerpflaumen gestanden hat, so verdichtet er sich alsbald noch mehr und giebt in dieser Gestalt einen festen Ueberzug über die so leichtlich zur Konservation hingestellten Früchte.

Ob solche in dieser Gestalt eingemachte Pflaumen eben so lange dauern, als nach den bekannten Arten eingemachte, können wir bis jetzt aus eigener Erfahrung noch nicht bestimmen. Indes reicht bereits unsere Erfahrung so weit, daß wir für die Sache ein gutes Zutrauen gewonnen haben *).

*) So eben, als obiges schon in der Druckerei war, vernahmen wir, daß eine sehr erfahrene Wirthin die Kunst vortrefflich inne habe, Früchte, als Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen, Kirschen, Himbeeren, Stachelbeeren u. s. w. bloß in ihrem eigenen Saft, also ohne Zucker einzulegen, welche eben so gütlich dauern, als sonst die Dauer mit vielem Zucker bewirkt wurde. Ihr Verfahren ist nur wenig von dem unsrigen verschieden. — Zur längern Dauer der eingemachten Früchte ist das Aufkochen von gutem Nutzen. Sind z. B. die Früchte,

Beiläufig wollen wir hier eines erprobten Mittels gedenken, eingeschmorte Pflaumen, so wie das Muß davon, vor dem Umschlagen zu verwahren. Wenn man nämlich bemerkt, daß sich das Gelee bei den erstern oben dünner zeigt oder beim Muße ein näßliches Wesen entsteht, so bringe man das Gefäß auf eine heiße Feuerstätte, etwa in eine Bratröhre oder einen Kochofen, und lasse es 1 bis 2 Stunden abdünsten. Dieß kann wiederholt werden.

§. 58. Aepfel.

Bei den Aepfeln haben wir hauptsächlich folgende Vortheile bemerkt, wenn wir sie im Dampfe kochen. Nämlich um die Aepfel ganz, also als geschmort, zu erhalten und wiederum sie zu einem Muße anzuwenden.

Es trifft sich, daß man Aepfel, besonders Borsdörfer oder eine andere gute Sorte, ganz gebrauchen kann oder zu erhalten wünscht. Um diesen Wunsch zu erreichen, pflegt man die Aepfel entweder langsam im Wasser oder Wein, nebst Ingredienzien, zu kochen, oder vielmehr zu schmoren.

als Pflaumen, Preiselbeeren in gut gebrannten irdenen Gefäßen, so werden sie ohne Umstände, wenn sie umzuschlagen drohen, auf eine heiße Feuerstätte, etwa in einen Brat- oder Kochofen, gebracht und mäßig aufgekocht oder eingedichtet. Sie halten sich dann aufs Neue im besten Zustande. Man kann dieß näßliche Verfahren selbst mehrmals wiederholen.

ren. Wir weichen bereits davon ab, und finden auf folgende Weise nicht nur ein bequemes Verfahren, sondern gewinnen auch noch den Vortheil, daß die Äpfel nicht leichtlich plazen, und sonach ihr schönes Ansehen beibehalten, wenn wir sie auf dem Dampfboden gar kochen, unter welchem, wie immer, bei saftigen Ingredienzien, nur wenig Dampfwasser gehalten wird.

Sind die Äpfel zu einem Musse bestimmt, so schneidet man sie in Stücken, kleinere zu Hälften, größere aber in 4 Stücken, nimmt das Kernhaus heraus und bringt die Masse ohne weitere Umstände auf den Dampfboden zum Kochen. Ist man überzeugt, daß dieses gehörig erfolgt sey, so werden sie durchgeschlagen, und die ausgekochte Schale bleibt zurück.

Man erlaube uns, die dadurch erlangten Vortheile genauer zu erwägen. Wenn nun auch das Schälen der Äpfel an sich keine bedeutende Arbeit wäre, so ist es doch Gewinn, wenn man solche, unbeschadet der Sache, gänzlich vermeiden kann. Allein nicht nur diese Arbeit wird vermieden, sondern das Musse wird dadurch auch um vieles kräftiger. Denn es ist bekannt, daß gerade in der Schale der Äpfel der gewürzhafte Stoff befindlich ist, der, wenn der Apfel geschält wird, unbenuzt verloren geht.

§. 59. Schwämme.

Pilze oder Schwämme aller Art gewinnen sehr viel am Wohlgeschmacke, wenn sie im Dampfe gar gekocht werden. Sie verlieren nämlich mehr oder weniger ihr wäßriges und rohes Wesen, werden mürber und haben gar das Lederhafte nicht, welches die Schwämme für viele ungenießbar, vielleicht auch weniger verdaulich, macht. Gewinn genug, um weniger wesentliche Vortheile in Anspruch zu bringen, z. B. Bequemlichkeit, Gewinn an Zeit und weniger Butterbedarf.

Um die Schwämme im Dampfe zu kochen, werden sie gut gereinigt, in beliebige Form zerschnitten, noch besser ganz und so auf den Dampfboden gebracht. Das Kochen wird so lange fortgesetzt, bis man überzeugt seyn kann, daß sie die verlangte Gare haben. Dann werden sie nach Belieben weiter vorgerichtet, z. B. in Butter geschmort.

§. 60. Vom Kochen des Fleisches überhaupt.

Vorläufig dürfen wir erinnern, daß das Fleisch überhaupt auffallend am Wohlgeschmacke gewinnt, wenn es durch den Wasserdampf seine Gare erhält. Da nun dieser Artikel in jeder, der größern wie der kleinern, Haushaltung vorzugsweise wichtig ist, so legt sich dadurch uns
selbst

selbst die Pflicht auf, hier etwas umständlich zu erläutern.

Mit Recht dürfen wir aber die Vortheile als bekannt voraussetzen, welche bereits in der Kochkunst mehr oder weniger benutzt zu werden pflegen. Sie gehören unserer Kochart nicht zunächst an. Nur in so fern gedenken wir des Bekannten, als es uns feste Standpunkte gewährt, von denen man ausgehen kann.

Das Fleisch, welches bei uns zum Kochen bestimmt worden, pflegen wir vor dem Ansetzen nicht einzuwässern, wie dieß in den meisten Küchen geschieht, selbst im Sommer und dann nicht, wenn es sich schon durch den Geruch als alt ankündigen sollte. Es wird bloß im frischen Wasser mehrere Male durchgewaschen. Freilich ist dieß Waschen scheinbar mühsam, aber die Erfahrung hat gezeigt, daß dieß Verfahren vortheilhaft sey *).

Man

*) Im Fall das Fleisch angelauten und schon ältlich geworden ist, so kochen wir dasselbe gar nicht auf dem Dampfboden, sondern im Wasser, um uns der Kohle bedienen zu können, oder wir kochen es vorerst im Wasser und bringen es erst späterhin auf den Dampfboden, wenn die Kohle dem widrigen Geschmacke sattsam vorgebeugt hat. Diese Kohlen sind am besten von hartem Holze, und werden sogleich dazu gethan, wenn das Fleisch angesetzt wird. Durch dieses leichte Mittel benimmt man demselben, wie dem Bouillon, den Beigeschmack gänzlich. Man bedarf hierzu gar nicht viel Kohlen, auf einen Topf,

Man bringt das Fleisch in kleinern oder größern Stücken von etlichen Pfunden auf den Dampfboden und sorgt dafür, daß es eine bequeme Lage erhalte. Denn der Dampfboden begünstiget, daß ein Stück Fleisch von möglichst schönem Ansehen auf den Tisch kommen kann. Einerseits erreicht man diesen Zweck, wenn man ein genug geräumiges Kochgefäß wählt, und anderseits arbeitet man darauf hin, wenn man das einzulegende Stück Fleisch durch Biegen in eine beliebte Gestalt legt. Daß man es zu diesem Behufe hübsch abputzt und etwa durch Schneiden nachhilft, bedarf wohl keiner Erinnerung. Man kann die Abgänge, so wie die ausgestoßenen Knochen, gar füglich zum Kochen eines guten Bouillon gebrauchen.

Ehe

welcher 4 bis 5 Kannen Wasser halten würde, sind 2 Kohlen, etwa von der Größe einer welschen Nuß, hinlänglich. Man läßt sie während dem Kochen in dem Wasser oder der Brühe schwimmen, und es schmutzt nichts ab, wenn sonst die Kohle gut ausgebrannt und reinlich hinein gethan wird. Wir glauben hiermit wenigstens einem oder dem andern nicht ungeschicklich zu seyn. Bekannter scheint uns der ebenfalls sehr vortheilhafte Gebrauch zu seyn, Fleisch vermittelst der Kohlen wochenlang frisch zu erhalten; soll es nur tagelang frisch bleiben, so erlangt man den Zweck, wenn man das Fleisch von Zeit zu Zeit in ein mit Molken oder Essig angefeuchtetes Tuch schlägt. Es aber im Wasser liegen zu lassen, schadet mehr als es nützt.

Ehe man noch das zugepuzte Fleisch auf den Dampfboden selbst bringt, wird es mit Salze bestreut, besser aber gerieben, damit solches das Fleisch durchziehen kann.

In Hinsicht des Dampfwassers kann man im Allgemeinen eigentlich keine bestimmte Quantität angeben, sondern es kommt hier theils auf die Beschaffenheit des Fleisches an, welches gekocht werden soll, theils darauf, ob man viel Brühe haben will oder solche statt der Menge von besonderer Güte wünscht. Ist das letztere, so schüttet man wenig Wasser ein, und auf den erstern Fall mehr. Ist das zu kochende Fleisch von der Art, daß es lange kochen muß, z. B. Fleisch von einem alten Kinde, Schöpse, so wird es in den mehresten Fällen nöthig seyn, während des Kochprocesses Wasser nach zu schütten. Man hebt, wie im §. 26. gesagt worden ist, die Stürze ab, und gießt getrost heißes Wasser zu, so viel als man für nöthig erachtet. Läßt es sich thun, so schüttet man diesen Nachguß auf einer Seite des Topfes ein, weil man dadurch vermeidet, daß das Salz nicht vom Fleische gespült wird.

Wir sagten ausdrücklich, daß man heißes Wasser nachschütten sollte, weil kaltes Wasser den Kochproceß unterbrechen, und dagegen auch nicht eher wieder zu kochen anfangen würde, als bis die Flüssigkeit selbst wieder ins Sieden gebracht worden ist. Ueberdieß ist es in der Kochkunst

Kunst

kunst eine bekannte Erfahrung, daß eine Speise, wenn sie während der Kochzeit erkaltet, dann ungleich schwerer kocht, als wenn sie in einem fort im Sude erhalten wird. So wird selbst die Milch, wenn sie einmal gesotten worden, beim zweitemal Sieden viel länger am Feuer stehen, ehe sie zum Sieden kommt, und je öfter dieses Sieden statt findet, um so schwerer ist dasselbe zu bewirken. Den Grund dieser Erscheinung können wir uns noch nicht erklären. — Es macht keine sonderliche Schwierigkeit, beim Kochen heißes Wasser vorrätzig zu haben, man darf ja nur ein Töpfchen am Feuer unterhalten. Auch wird man jederzeit wohl thun, wenn man heißes Wasser gleich beim Anfange des Kochens einschüttet. Man beschleuniget dadurch natürlicher Weise das Kochen sehr. Im Fall man viel Brühe oder Bouillon zu haben wünscht, so würde man sich helfen, wenn man den Dampfboden höher legte, so daß man mehr Dampf- wasser eingießen könnte, allein es giebt noch ein bequemerer und selbst besseres Verfahren, nämlich man gießt von Zeit zu Zeit die Brühe ab und schüttet dafür neues Dampf- wasser ein.

§. 61. Das Bouillon.

Man hat an uns zum öftern die Frage gethan, woher das Bouillon komme? und ist der Meinung gewesen, als müsse solches beim Kochen
im

im Dampfe gänzlich verloren gehen. Wir haben nun zwar schon gelegentlich in unserm Vortrage darüber vorläufige Auskunft gegeben, sehen uns aber genöthiget, noch eins und das andere hier nachzuholen.

Ein Stück Fleisch entläßt während dem Kochen allemal von seiner Kraft, es mag nun im Wasser unmittelbar liegen, oder im Dampfe erhitzt werden. Selbst beim trocknen Braten, wie soll ich sagen? schwitzt die dem Fleische zugehörige Kraft aus, das Sprichwort ist daher gegründet: vom dürftigsten Braten fließt etwas ab.

Eigentlich ist die dem Fleische entgehende Masse wohl nicht allein das, was wir im gemeinen Leben Fett nennen, sondern es sind mehrere Stoffe damit vermischt. Denn wenn wir das Talg vom Rinde im kochenden Wasser auflösen, so haben wir immer noch nicht die Brühe, welche man unter den Begriff eines trefflichen Bouillons bringen kann. Ein solches Bouillon wird nur dann erzeugt, wenn das Fleisch selbst gekocht wird. Auch lehrt es die sichere Erfahrung, daß nicht jedes Stück Fleisch, es sey so fett, als es wolle, ein gutes Bouillon giebt. Vielmehr giebt zuweilen ein scheinbar mageres Fleisch ein besseres Bouillon, als ein fettes. Bekanntlich gewinnt man aus den sogenannten Keulenstücken das Kräftigste. Es muß also durch die Kunst aus dem

dem

dem Fleische selbst gezogen werden. Dieß kann nun aber auf mehrere Arten erreicht werden. Es war daher auch unsere Sorge, das Verfahren, vermittelt des Dampfes Bouillon zu gewinnen, genauer zu untersuchen. Das Resultat fiel sehr günstig aus. Ohne uns jedoch auf weitere Beweise einzulassen, verweisen wir auf den auch hier untrüglichen Geschmack. Dieser ist nicht nur rein, sondern auch ganz der, welchen man von einem trefflichen Bouillon verlangt.

Es hat es die Erfahrung gelehrt, daß Fleisch, im Dampfe gekocht, nicht nur schneller seine Gare erhält, sondern auch selbst weicher wird, als wenn der Kochproceß vermittelt des Wassers beginnt. Darinnen liegt aber nun auch offenbar der Grund, und der Beweis, daß der Dampf auf das Fleisch dieselbe Wirkung äußern muß, als das Wasser thut. Nehmen wir es ganz genau, so ist es weder das Wasser, noch der Dampf, sondern die zuströmende Hitze, welche das Innere durchdringt, durch ihre Wirkung die Verbindung zerstört, und dadurch das Ausfließen der Flüssigkeit veranlaßt. Denn man kann das Fleisch ohne Wasser und ohne Dampf gar machen, wie dieß beim Braten einerseits der Fall ist.

Es muß also gleich viel seyn, auf welchem Wege wir dem Fleische die Stoffe entziehen, die
das

das Bouillon ausmachen. Bringen wir aber ferner in Erwägung, daß der Dampf offenbar das Fleisch inniger durchdringt, als das Wasser thut, so müssen wir auch auf den Gedanken gerathen, daß das durch denselben ausgeschiedene Bouillon kräftiger seyn müsse, als das ist, was das Wasser ausscheidet. So ist es denn auch wirklich. Dagegen gewinnen wir aber weniger. Dieß ist wiederum nöthige Folge, denn nur die vorgefundene Masse des Dampfwassers kann das Bouillon seyn. Dieses aber ist dann nur in geringer Quantität vorhanden, wenn man nicht absichtlich darauf ausgegangen ist, viel zu erhalten.

Es ist einleuchtend, daß der Ueberrest des Dampfwassers, so geringe dieses immer seyn mag, als Bouillon betrachtet dieselben Stoffe enthalten müsse, welche eine viel größere Quantität Wassers enthalten würde, wenn in demselben das Fleisch gar gekocht worden wäre. Mit andern Worten, der Stoff des Bouillons ist concentrirt. Ist dieses aber, was die Erfahrung wirklich bestätigt, so dürfen wir keinen Augenblick verlegen seyn, bei vorkommenden Fällen das Bouillon so weit zu verdünnen, als man nur immer will. Dieser Verdünnungsprozeß geschieht, wenn man kochendes Wasser dazu schüttet. Wie trefflich, daß wir hier durch das Kochen im Dampfe beiläufig ein Mittel erworben haben, das Bouillon leichtlich in allen

allen

allen feinen Graden der Güte nach Willkühr darzustellen!

Allein man kann hier leicht auf den Gedanken kommen, als werde die Kraft des Fleisches durch die Güte des Bouillons, welches vermittelst des Kochens im Dampfe gewonnen wird, gemindert. Dieß kann aber keineswegs der Fall seyn, denn sonst würde das im Dampfe gekochte Fleisch nicht einen höchst angenehmen Geschmack haben. Wir erklären uns diese im ersten Augenblicke wahrgenommene Erscheinung dadurch, daß wir annehmen, das Zudecken des Topfes verhindere einerseits das Verflüchten und andererseits gehe im Dampfwasser selbst eine für das Bouillon vortheilhafte Veränderung vor. Der erste Kochversuch wird jeden überzeugen, daß sowohl das Fleisch als das Bouillon vollkommen kräftig sey, und keines seine Güte auf des andern Unkosten begründen könne.

§. 62. Das Rindfleisch.

Um Rindfleisch im Dampfe zu kochen, gilt das, was wir schon im §. 60. gesagt haben. Das Fleisch wird abgepußt, mit Salze gerieben, in eine hübsche Form gebogen und so auf den Dampfboden gelegt, dann so lange gekocht, bis es gar ist, welches nach Beschaffenheit des Fleisches selbst früher oder später geschieht. Daß
der

der Kochprozeß aber jedesmal kürzer als beim gemeinen Kochen zu seyn pflegt, ist schon im vorigen erinnert worden.

§. 63. Schweinefleisch.

Schweinefleisch wird ebenfalls so behandelt, als das Rindfleisch, wenn es im Dampfe gar gekocht werden soll. Vorzüglich machen wir auf den Wohlgeschmack der sogenannten Schweinsknöchel aufmerksam.

Da Schweinefleisch mit Gemüse zugleich gekocht zu werden pflegt, z. B. an Sauerkraut, §. 45. so gilt alles das, was über diesen Punkt schon früher gesagt worden ist. Die Wiederholung würde darum überflüssig seyn.

§. 64. Schöpfenfleisch.

Das Schöpfenfleisch wird ebenfalls für sich allein oder mit dem Gemüse zugleich gekocht. Es gilt darum hier alles das, was schon erläutert worden ist, z. B. bei den Kohllarten und Rüben.

§. 65. Kalbfleisch.

Auch das Kalbfleisch gewinnt im Dampfe gekocht ganz vorzüglich am Wohlgeschmacke. Die Behandlungsweise bleibt immer dieselbe.

§. 66.

§. 66. Das Geflügel.

Alles Geflügel, welches man sonst im Wasser zu kochen gewohnt ist, kann, wie jedes andere Fleisch, auf dem Dampfboden gar gekocht werden. Der erlangte Wohlgeschmack wird jedem behagen.

§. 67. Das Braten des Fleisches überhaupt.

Im zweiten Abschnitte wurde besonders im §. 15. und 16. die Vorrichtung beschrieben, welche beim Braten statt findet. Wir setzen darum hier das dort gesagte als bekannt voraus. Dadurch werden wir aber auch um so kürzer seyn können, ohne in Gefahr zu kommen, etwas Wesentliches übergangen zu haben.

Hat man das Bratgefäß nach unserer Angabe mit einem Dampfboden versehen, so schüttet man ebenfalls, wie beim Kochen, Dampfwater ein, thut die zu bratende Fleischmasse darauf, verschließt am Ende das Bratgefäß mit einem passenden Deckel, und bringt es nun auf eine beliebige Feuerstätte. Es ist in Ansehung des Bratens gleichviel, ob es eine Bratröhre, ein Kochofen oder ein offnes Feuer sey. Nur die Nebenumstände machen einen kleinen Unterschied, der bald mit mehrerer, bald mit minderer Bequemlichkeit verschwifert zu seyn pflegt. So ist es z. B. in einer kleinen Haushaltung sehr bequem, wenn man in einem Kochofen zugleich kochen und braten oder beides auf dem Herde

§

über

über einem Feuer thun kann. Sieht man auf Er-
 sparung des Feuermaterials, so ist es rathsamer, auf
 einem Casserolliche oder auch nur bei einem offenen
 Feuer zu braten, als in einer Bratröhre, weil solche
 jederzeit mehr Feuerung bedarf, als der Boden eines
 Bratgefäßes. Dazu kommt nun noch der Vortheil,
 daß, da beim Braten im Dampfe das Bratgefäß gut
 zugedeckt ist, leichtlich deshalb bei einem offenen Feuer
 kann gebraten werden, weil kein Rauch in dasselbe
 dringen kann, wodurch ein Beigeschmack zu be-
 sorgen wäre. Dagegen hat eine Bratröhre wie-
 derum den Vortheil, daß ein Braten ohne beson-
 dere Kunst gebräunt werden kann, und die Bräune
 erfolgt, wenn der Deckel des Bratgefäßes weggenom-
 men wird. Ist jedoch dieß Gefäß tief, so muß denn
 doch auch der Braten höher gelegt werden, damit
 ihn die Hitze möglichst scharf von oben treffe.

Bratet man, ohne sich einer Bratröhre oder
 eines Kochofens zu bedienen, also bei offenem Feuer,
 so muß man die beliebte Bräune durch Kunst zu
 gewinnen suchen. Der Apparat dazu, dessen wir
 uns bedienen, ist ein flacher Blechdeckel, den wir
 im §. 16. unter dem Namen Bräunungs-
 deckel näher beschrieben haben. Wenn ein Bra-
 ten bereits seine Care hat, so nimmt man den
 Deckel von dem Gefäße hinweg und legt dafür
 den Bräunungsdeckel dahin, und auf diesen eine
 Parthie glühender Kohlen, die man so lange lie-
 gen läßt, bis man überzeugt seyn kann, daß der
 Braten

Braten seine gehörige Bräune erlangt habe. Es versteht sich von selbst, daß auch unter dem Kochgefäße die Brathize noch unterhalten werden müsse.

Es fällt in die Augen, daß das Braten im Dampfe anfänglich mit dem Kochen viele Aehnlichkeit habe. Darauf begründen sich aber auch mehrere Vortheile, wovon der einer der vorzüglichsten ist, daß das Gebratne überaus locker wird. Wir erklären uns diese Thatsache, indem wir glauben, daß der durchdringende Dampf gleich anfänglich eine treffliche Wirkung auf das Fleisch haben müsse. Man kann wohl mit Grund annehmen, daß das Stück Fleisch bis ins Innerste vom Dampfe durchgriffen werde. Beim gemeinen Braten bemerkt man dagegen, daß vorerst die äußere Schicht und dann erst nach und nach das Innere gar wird. Man kann sich davon überzeugen, wenn man einen noch nicht für völlig gar erkann- ten Braten durchschneidet. Und sind uns nicht schon Fälle vorgekommen, wo die äußere Seite verbrannt und das Innere dagegen noch roh war? Alles dieß wird beim Braten im Dampfe wohl nicht vorkommen. Wir bemerken dieß, um dadurch manchen die Furcht zu benehmen, als würde ein Braten, nach unserer Manier behandelt, alsdann, wenn er von bedeutender Größe ist, im Innern schwer durchbraten. Eben dieser Durchdringlichkeit des Dampfes wagen wir es auch zu-

zuschreiben, daß ein Braten, im Dampfe gar gemacht, kürzere Zeit bedarf, um genießbar zu seyn, als wenn er auf dem gewöhnlichen Wege behandelt wird. Wir können nach unserer untrüglichen Erfahrung veranlaßt angeben, daß ein Schöpfensbraten z. B. wenigstens eine Stunde eher gar wird, als dieß bei der gewöhnlichen Manier geschieht. Bratet man bei offenem Feuer, wo man auf die Erwärmung der Bratröhre keine Zeit zu rechnen hat, so wird wohl noch mehr Zeit erspart.

In Hinsicht der Behandlung des Bratens können wir folgendes als allgemein angeben. Das Fleisch, was gebraten werden soll, wird, wie schon beim Kochen gelehrt worden, vorerst gewaschen und zubereitet; dann sorgt man dafür, daß es eine gute Lage bekommt.

Da es von selbst einleuchtet, daß hier ein Anbrennen des Bratens nicht statt finden kann, so hat man nicht nöthig, ihn weder zu wenden noch zu begießen. Erst späterhin, wenn der Braten seine Gare erlangt hat, wird das Begießen mit Butter u. s. w. zuträglich. Dadurch macht sich aber auch zugleich ein neuer Vortheil geltend. Die Butter, welche hier zur Veredelung des Bratens angewandt wird, kann nicht verbrennen, noch dem Braten sonst einen unangenehmen Beigeschmack geben. Denn Butter und andere verbessernde Fette sind nur alsdann schmackhaft, wenn sie bis auf einen gewissen Grad geschmort werden,
früher

früher erregen sie keinen Appetit, und zu sehr geschmort, bewirken sie einen bitteren Geschmack.

Was am Ende das Bräunungsgeschäft betrifft, so ist darüber schon das Nöthige gesagt worden.

Die Bratenbrühe macht sich gleichsam von selbst, indem sie nichts anders ist, als die Flüssigkeit, welche sich unter dem Dampfboden vorfindet. Sie bedarf im geringsten keine weitere Behandlung, weil sie schon von Natur so kräftig und wohlschmeckend ist, daß schwerlich eine andere ihr an die Seite gesetzt werden kann.

Zum Ueberflusse bemerken wir noch, daß alles das, was man auf die gewöhnliche Weise zu braten pflegt, auch im Dampfe gebraten werden kann. Indesß glauben wir, den Wünschen vieler entgegen zu kommen, wenn wir beispielsweise hier noch im Einzelnen einige Bemerkungen beifügen.

§. 68. Rinderbraten vom frischen Fleische.

Wenn wir vom frischen Rindfleische einen Braten im Dampfe gar machen wollen, so wird derselbe vorher nach Belieben mehr oder weniger gespickt, mit Salze gerieben oder auch nur bestreut *). Das gewöhnliche Klopfen haben wir

*) Beiläufig wollen wir hier anmerken, daß Rinderbraten, er sey entweder frisch, oder in Essig gelegt, durch die Blätter des bekannten Rosengeraniums äußerst wohlschmeckend werde. Man trocknet die

wir völlig überflüssig befunden, weil er ohnedieß überaus mürbe wird und sein hübsches Ansehen behält.

Nachdem das Stück Fleisch diese Vorbereitung erhalten hat, wird es auf den Dampfboden zum Braten gebracht. Je nachdem das Fleisch von einem jüngern oder ältern Rinde ist, bleibt es an zwei Stunden und drüber in der Siedehitze ungestört und ohne es zu begießen. Sollte man jedoch bemerken, daß sich das Verdampfungswasser sehr vermindere, so wird, wie schon öfters gesagt worden, kochend Wasser nachgeschüttet, damit die Sauce, wenn sie sich zu sehr eindichtete, nicht verbrenne.

Hat endlich der Braten den verlangten Grad der Gare erhalten, so wird zerlassene Butter darüber gegossen und vollends bis zum Bräunen fortgebraten. Das Bräunen geschieht, wie im vorigen §. angedeutet und sonst schon erklärt worden.

§. 69. Sauerbraten vom Rinde.

Wir pflegen das Fleisch, welches wir zum Sauerbraten bestimmen, nicht sowohl in Essig zu legen, als vielmehr in Tücher, welche mit Essig getränkt werden, einzuschlagen. Je nachdem die Witterung wärmer oder kälter ist, dauert dieß

Ein-

Blätter, pulverisirt sie, und bestreut mit diesem Pulver alsdann das Fleisch, wenn man es auf den Dampfboden bringt.

Einschlagen 8 bis 12 Tage. Wer den Wachholderbeerengeschmack liebt, der bestreue bei diesem Einlegen das Fleisch mit gröblich zerstoßenen Wachholderbeeren.

Hat das Fleisch seine gehörige Säure erhalten, so wird es nach Belieben gespickt, mit Salze bestreut und so auf den Dampfboden gebracht. Da man bei einem Sauerbraten gern viel Sauce gewinnen will, so pflegt man den Dampfboden gleich Anfangs etwas höher zu legen, um mehr Wasser und Essig einschütten zu können.

Um dieser Sauce, welche aus Essig und Wasser zugleich angefetzt wird, einen pikanten Geschmack zu verschaffen, thut man sogleich mancherlei gewürzhafte Ingredienzien hinzu. Damit aber dieselbe nicht zu kurz werde, so muß man darauf sehen, daß zur gehörigen Zeit heißes Wasser, auch nach Zeit und Umständen Essig, nachgegossen werde.

§. 70. Kalbsbraten.

Das Kalbfleisch wird, wie gewöhnlich, vorge richtet auf den Dampfboden gethan. Das Wenden scheint überflüssig zu seyn, und das Begießen mit Butter wird erst beim Bräunen nützlich.

Es wird nicht nöthig seyn, erst besonders die Behandlung eines Sauerbratens von Kalbfleisch anzugeben,

§. 71.

§. 71. Hammel = oder Schöpfen =
braten.

Auch hierbei wird nicht nöthig seyn, eine besondere Angabe zu machen.

§. 72. Hammel = oder Schöpfenfleisch
wildpretsartig zu braten.

Das Schöpfenfleisch läßt sich durch die Behandlung zu einem Braten bereiten, welcher den Wildpretsgeschmack bis zur größten Täuschung annimmt. Das Verfahren ist folgendes.

Man wählt hiezu Fleisch von einem recht feisten und fleischigen Schöpfe, nach Befinden der Umstände ein völliges Bratenstück, oder auch nur die Keule. Nachdem der Talg sorgfältig davon abgeschält worden, läßt man es einige Tage an einem frischen Orte hängen, klopft es alsdann tüchtig und schlägt es in ein Tuch, welches von Molken oder Essig hübsch durchnäßt ist. So eingeschlagen und zu wiederholtenmalen befeuchtet, bleibt es 10 bis 12 Tage liegen. Nun wird das Fleisch rein abgewaschen, wie Wildpret gespickt, und so auf den Dampfboden zum Braten gebracht, ohne dabei sonst etwas zu thun, als daß es gegen das Ende des Bratgeschäfts, wie beim Kalbsbraten bemerkt worden, mit Butter begossen und gebräunt wird. Uebrigens setzt man als Dampfwasser nichts weiter als Wasser an, wie dieß bei allen Bratenarten, die nicht sauer heißen, der Fall ist.

§. 73.

§. 73. Wildpretsbraten aller Art.

Alles Wildpret, ohne Unterschied, ist im Dampfe zu braten, und wird überaus mürbe und wohlschmeckend.

§. 74. Schweinebraten.

Schweinebraten wird ebenfalls im Dampfe angenehm vom Geschmacke. In Hinsicht des Verfahrens bleibt alles dasselbe, was bisher schon im Allgemeinen über das Bratgeschäft gesagt worden ist.

§. 75. Geflügel aller Art zu braten.

So verschiedentlich auch das Braten des Geflügels zu seyn pflegt, so dürfen wir doch annehmen, daß kein Verfahren weder so bequem noch so wohlthätig auf den Geschmack seine Wirkung äußere, als nach vieler Erfahrung uns das Braten im Dampfe an die Hand gegeben hat. Wir haben es mit Geflügel aller Art versucht, und immer ergab sich derselbe Erfolg. Es wird überaus zart, und kommt schöner auf den Tisch, als es bei irgend einer andern uns bekannten Art geschieht. Selbst der Vortheil macht sich geltend, daß das Fleisch sich leichter von dem GeKnöchel trennen läßt, ohne jedoch zu zerfallen.

Das schon überhaupt erläuterte Bratgeschäft, wie die Vorrichtung, bleibt sich im Wesentlichen gleich, so daß nicht leicht eine Köchin in Verlegen-

gen-

genheit gerathen dürfte. Indes wollen wir doch einen oder den andern Punkt näher anziehen.

Bei größern Thieren, als den Gänsen, Trut-
hühnern u. s. w. macht es sich in so fern unbequem,
als man die schicklichen Bratgefäße besonders anfer-
tigen lassen muß, weil sie bereits noch keinen Han-
delsartikel ausmachen. Es ist nämlich schon oben
bei der Beschreibung der Bratgefäße überhaupt der
Fehler gerügt worden, daß nämlich die gewöhnli-
chen Bratpfannen theils wegen ihres Randes, theils
aber auch, weil sie zu flach sind, nicht verstaten,
daß das zu bratende Thier, welches durch den
Dampfboden schon eine höhere Lage bekommt,
nicht leichtlich unter den Rand der Pfanne kömmt,
sondern über denselben wohl so weit hinaufragt, daß
schwerlich ein Deckel aufgepaßt werden kann.

Weniger Sorge macht das kleinere Geflügel,
als Rebhühner, Tauben, Drosseln, Lerchen u. s. w.
Man bedient sich dazu am bequemsten der Schmor-
töpfe oder auch nur der Tiegel.

Man setzt das Geflügel überhaupt nur mit
so viel Verdampfungswasser an, daß dasselbe
etwa eines fingersdick hoch im Gefäße stehet.
Viel wäre hier Ueberfluß.

Bemerkt man, daß das Geflügel weich sey,
so wird zum Bräunen geschritten, welches auf
zweierlei Wegen geschehen kann. Man läßt es
entweder auf dem Dampfboden, begießt es mit
Butter, legt den Bräunungsdeckel auf, der, wie
schon

schon öfters gesagt worden, mit glühenden Kohlen erhitzt wird; oder man thut das Geflügel in zischende Butter und bratet es, wie sonst üblich, vollends gar. Will man das letztere thun, so darf man nur den Dampfboden aufheben, und das Braten in demselben Gefäße vollenden. Man mag sich nun einer dieser beiden Methoden bedienen, welche man will, so thut man wohl, wenn man den Ueberrest des kraftvollen Verdampfungswassers zur Sauce nimmt. Es bewirkt einen unvergleichlichen Wohlgeschmack.

Perchen und andere kleine Vögel pflegen wir auf die letztere Art zu braten, größere, als Rebhühner, Krammetsvögel, aber nach der erstern. Diese Bratart hat bisher schon ungetheilten Beifall erhalten.

Uebrigens wollen wir hierbei anmerken, daß sich das kleine Geflügel am besten über bloßen Kohlen braten lasse.

§. 76. Schinken im Dampfe zu kochen.

Wenn man dem Schinken im Dampfe eine Gare giebt, so erhält derselbe nicht nur einen auffallend interessanten Wohlgeschmack, sondern es zeigen sich dabei auch Vortheile, welche man beim Kochen im Wasser niemals erringen kann. So hat uns und andere die Erfahrung gnüßlich gelehrt, daß man den Schinken, unbeschadet auf
Wohl-

Wohlgeschmack und Ansehen, theilweise auf dem Dampfboden nach allen Graden der Weiche gar machen kann. Es ist nämlich bekannt, daß alsdann, wenn ein Schinken im Wasser gekocht wird, er kraftlos schmeckt. Das ist aber beim Kochen im Dampfe gar nicht der Fall, auch wenn der gekochte Theil noch so klein seyn sollte. Nur muß man die Vorsicht gebrauchen, daß man auf den Fall, wenn zu befürchten ist, daß sich das Fettere von dem Magern trennen könnte, mit einem Bindfaden während dem Kochen umwickle.

Die Zeit des Kochens verhält sich nach der Größe des Schinkens oder des Theils davon, welcher gekocht wird. Welcher häusliche Vortheil redet sich nicht auch hier das Wort? Da wir nicht ferner nöthig haben, einen ganzen Schinken auf einmal zu verwenden und in den Stand gesetzt werden, ungesäumt etwas davon auf den Tisch zu bringen!

§. 77. Pökelfleisch.

Um Pökelfleisch weich und wohlschmeckend zu erhalten, ist das Kochen im Dampfe ganz vorzüglich zu empfehlen. Es sind dabei weder Unbequemlichkeit noch sonst eine Besorgniß zu befürchten.

§. 78.

§. 78. Geräuchertes Fleisch aller Art.

Alles geräucherte Fleisch ist in Hinsicht des Wohlgeschmacks und so mancherlei Bequemlichkeiten wegen mit Nutzen im Dampfe zu kochen. Was nun die Vorrichtung und überhaupt die Behandlung selbst betrifft, so bedarf es wohl, nachdem wir so viel bisher umständlich erläutert haben, keiner weitem Nachweisung.

§. 79. Rindszunge.

Eine gute gepökelte und geräucherte Rindszunge wird, so angenehm sie schon an und für sich ist, durch das Kochen im Dampfe noch delicioſer. Man behandelt sie in allem so, wie man sonst gewohnt ist. Ist eine geräucherte Zunge sehr hart, und wird beim Abwaschen im warmen Wasser nicht so weit biegsam, daß sie bequem in das Kochgefäß gebracht werden kann, so weicht man sie in diesem Falle so lange ein, bis die nöthige Geschmeidigkeit erfolgt.

§. 80. Rindsmäuler und Füße.

Bekanntlich sind die Mäuler und Füße vom Rinde eine sehr kraftvolle Nahrung, so daß ihr Genuß gar nicht selten von Aerzten empfohlen wird, auch finden sie bei Gesunden leichtlich ihre Liebhaber. Allein sie werden drum desto weniger genossen, weil sie überaus schwer kochen und dadurch ziemlich theuer zu stehen kommen.
Werden

Werden sie auf die gewöhnliche Weise gekocht, so stehen sie wohl zwei Tage am Feuer, ehe sie ihre gehörige Weiche erhalten. Wir machten daher den Versuch sie im Dampfe zu kochen und fanden, daß sie auf diese Art der Zeit nach, mehr als die Hälfte eher weich wurden, wobei sich noch der Vortheil zeigte, daß die Knochen sich gleichsam von selbst ausschieden.

§. 81. Fische.

So überaus schön und zart die Fische im Dampfe sieden, so tritt doch der Umstand ein, daß das Salz nicht genug eindringt, was doch nöthig ist, um diese Speise angenehm zu finden. Das Einreiben des Salzes oder das Liegen im Salze, fanden wir nicht hinlänglich. Allein setzten wir Fische anfänglich auf die gewöhnliche Art gar und brachten sie dann auf den Dampfboden, um sie völlig gar zu machen, so nahmen sie einen unvergleichlichen Wohlgeschmack an.

Will man aber die Fische mariniren, so thut man wohl, solche vorher im Dampfe gar zu kochen, denn sie nehmen in der Brühe, in welcher sie liegen, das benöthigte Salz gnügllich an.

Sollte es Jemandem gelingen, ein Mittel zu entdecken, die Fische gehörig so zu salzen, daß sie dann gleich gesotten werden könnten, so bitten wir geziemend, uns dasselbe mitzutheilen, und versichern unsern aufrichtigsten Dank im voraus.

§. 82.

§. 82. Wurst. Wällfleisch.

Daß die Wurst, Sülze u. s. w. nach den Regeln des Dampfkochens behandelt, eben nicht nur auf Bequemlichkeit, sondern auch auf Erhöhung des Wohlgeschmackes, wohlthätigen Einfluß habe, bedarf eigentlich wohl eben so wenig unserer Erinnerung, als deshalb eine besondere Angabe nöthig seyn dürfte.

Wenn man Würste entweder zum Verspeisen oder der Dauer wegen im Dampfe behandelt, so hat man nicht nur den Vortheil, daß die Würste nicht zerplazen, sondern daß sie auch ihre eigenthümlichen Kräfte, wie die des verbessernden Gewürzes, in sich behalten, indem sie durch kein Wasser ausgelaugt werden, wie doch sonst offenbar geschieht.

Wir können dieses Verfahren jetzt aus eigener Erfahrung anrathen, daß man, statt die Würste im Wasser zu wällen, solche sogleich, wie sie aus der Hand des Fleischers kommen, im Dampfe gar macht.

Vorerst koche man das sogenannte Wällfleisch, statt im Wasser, im Dampfe. Man nehme den ersten besten Waschkessel, mache ein Gitter, das ohngefähr in die Mitte desselben zu liegen kommt. Man schütte nun so viel Wasser unter das Gitter, als man für gut findet; thue auf das vorgeschlagene Gitter das Wällfleisch und die Würste, decke den Kessel mit einem genau pas-

passenden Deckel zu. Ueberdieß lassen sich noch mancherlei passende Einrichtungen denken, deren Ausführung wir freilich vor der Hand noch jedem selbst überlassen müssen.

§. 83. In wie fern diese Kochart in großen Speiseanstalten leichtlich angewandt werden könnte.

Man hat es bei der erstern Auflage dieser Anleitung vermißt, daß wir nichts insbesondere davon gesagt haben, wie das Kochen und Braten in großen Speiseanstalten mit Nutzen eingeführt werden könnte. Da nun überdieß deshalb mehrere Anfragen an uns gethan worden sind, so wollen wir kürzlich unsere unmaßgebliche Meinung der nähern Beurtheilung preisgeben. Das Wesen, oder das Eigenthümliche dieser Kochart verstatet es, daß sie im Großen eben so vortheilhaft als im Kleinen ausgeübt werden könne. Es ist kein einziger Grund vorhanden, diese Behauptung nur im geringsten in Zweifel zu ziehen. Daß die Einrichtung dem Zwecke, den man beabsichtigt, und dem Lokale angepaßt werden müsse, ist das Einzige, was in Betracht zu nehmen ist. Eben durch solche zweckmäßige Vorrichtungen wird der Nutzen überwiegend, wie man bei einiger Prüfung gar bald einsehen wird. Gewiß es lohnt sich hier der Mühe passende Vorrichtungen zu machen, z. B. dazu paßliche Koch-

Koch-

Kochöfen und Kochheerde, welche wir vorzüglich den Gastwirthschaften empfehlen würden. Die absolute Ersparniß an Brennmaterial, so wie an Zeit, muß überaus groß seyn, ohne daß man die vielen, sich gleichsam selbst machenden Bequemlichkeiten in Anschlag bringen darf.

Wer sich nur die Mühe nimmt, vorerst diejenigen Speisen, welche wir in dieser Schrift beispielsweise aufgestellt haben, zu kochen, um sich mit dem Geiste dieser Koch- und Bratart genau bekannt zu machen, der wird alsdann schon im Stande seyn, die beste Einrichtung für den gegebenen Zweck und passend für das Lokal zu bewerkstelligen.

In Spitälern und andern öffentlichen Anstalten, wo viele Menschen auf einmal und mit einer und derselben Speise beköstiget werden, lassen sich ungemeine vortheilhafte Vorrichtungen machen. Ich will nur bei einer einzigen Idee stehen bleiben, die mit wenig Kosten hier als zweckmäßig realisirt werden könnte. Man könnte hier in hölzernen Gefäßen, Gemüse und Fleisch, kochen. Außer der Wohlfeilheit, mit welcher solche herzustellen sind, haben sie noch den wesentlichen Vortheil, daß sie die Hitze mehr an sich halten, als irdne und metallne. Sollte man keine hölzernen Gefäße, so wäre ein Aufsatz von gut verzinntem Bleche ebenfalls leicht anzuschaffen und hier selbst von Dauer. Und diesem

S

Könnte

könnte man der Haltbarkeit wegen allenfalls eine hölzerne Einfassung anpassen.

Unter diesem blechernen oder hölzernen Aufsatz bedarf es nur einen kleinen Kessel für das Dampfwasser. Solcher könnte bequem in ein Gemäuer gesetzt werden, wobei man aber vorzüglich darauf zu sehen hätte, daß dieser Aufsatz bequem und fest angebracht werden könne. Die Mündung des Kessels müßte aber so beschaffen seyn, daß sie fest mit dem Aufsatz verbunden werden könnte, damit kein Dampf während dem Kochen unbenuzt verloren ginge. Der Aufsatz oder das eigentliche Kochgefäß hat zu seinem Boden den Dampfboden, der hier wohl am besten ein Gitter vorstellt, weil ein Blech mit Löchern wohl zu schwach seyn dürfte. Solches überspannt aber nur den Kessel. Das Kochgefäß kann viel weiter seyn als die Mündung des Kessels ist, wie sich dieß schon ohne Erinnerung versteht. Ein passender Deckel verschließt endlich das Kochgefäß.

Auch kann man leichtlich den Dampf durch Röhren leiten. Doch dieß alles würde mich für diesmal weiter führen als ich wollte. Es wird ohne dieß genug seyn, einen Umriss meiner Idee gegeben zu haben. Sollte ich einem oder dem andern bei besondern Fällen nützlich scheinen, so werde ich nicht ermangeln, auch in dieser Hinsicht mein Möglichstes zu thun.

IV. Uebersicht und Erwägung des Gewinnes, welcher durch das Kochen und Braten im Dampfe erreicht wird.

Bei einer noch ungewöhnlichen Sache pflegt man, und das billiger Weise, die Frage aufzuwerfen: was man dabei gewinnen, oder welche Vortheile man davon haben könne? Die Antwort darauf kann Niemand besser geben, als welcher mit der Sache am vertrautesten ist. Da wir nun aber unser Verfahren eben so gewissenhaft als umständlich dem Publikum zur Beurtheilung vorgelegt haben, so glauben wir dieser letzten Verbindlichkeit dadurch Gnüge zu leisten, wenn wir hier nur in aller Kürze die Vortheile nach einander nennen. Sie sind:

1) Der Wohlgeschmack, welcher wohl bei allen Speisen, die im Dampfe gekocht werden, sich so vortheilhaft auszeichnet, daß wir glauben, unsere Kochart verdiene schon deswegen allgemein eingeführt zu werden, wenn man auch alle andere Vortheile nicht erwägen wollte.

2) Weichheit der Speisen. Die Ursachen, warum die Speisen im Dampfe eine sehr vortheilhafte Gare erlangen, sind von uns gehörig aus einander gesetzt worden. Viele Speisen, welche auf die gewöhnliche Weise entweder schwer oder wohl gar nicht völlig weich wurden, können hier bis zur suppigigen Weiche gebracht werden.

Und welche Wohlthat ist es, nicht nur kräftige, sondern auch weiche Speisen zu genießen!

3) Kürzere Zeit des Kochens. Auch dieser Punkt ist in unserer Schrift aus einander gesetzt und mit Beispielen gnüßlich erläutert worden.

4) Ersparung an Feuermaterial. Diese Feuermaterialienersparung ist absolut, weil, wenn eine Speise weniger Zeit und überdieß noch wenig Hitze bedarf, unmöglich so viel an Feurung bedarf, als eine, wo das Gegentheil herrscht. Auch diesen Punkt haben wir in der ersten Abtheilung umständlich, vielleicht manchen zu umständlich, aus einander gesetzt.

5) Weniger Umständlichkeit, die in der Erleichterung der Arbeit oder in ihrer Verminderung besteht. So bedürfen z. B. die Speisen des Umrührens und der Braten das Besgießen nicht.

6) Daß man bei jedem Feuermaterial kochen und braten kann, ohne daß dasselbe durch üblen Geruch den Speisen nachtheilig wird.

7) Sie ist bei der Stubenkocherei vorzugsweise anwendbar, welche in kleineren Haushaltung üblich zu seyn pflegt, weil sie nicht nur Ersparung des Brennmaterials verstatet, sondern auch Bequemlichkeit verursacht. Da nämlich die Töpfe einestheils gut zugedeckt werden, und auf der andern Seite das Kochen der
Spei-

Speisen selbst wenig oder keinen Broden verbreitet, die Speisen nicht abgehoben werden, um sie umzurühren, auch die Brühe nicht überläuft, so ist es natürliche Folge, daß in dem Zimmer sich kein Geruch verbreiten kann. Auf einem Blechofen geht das Kochen gar wohl von statten, allein besser sind denn doch die sogenannten Kochöfen oder Kochröhren. Jedoch muß die Hitze allemal von unten in das Gefäß bringen.

8) Man hat die Hitze in seiner Gewalt oder kann sie wenigstens nach Willkühr leiten. Dieß gilt freilich nur alsdann, wenn man bei offnem Feuer zu kochen pflegt.

9) Schöneres Ansehen der Speisen. Wir haben mehreremale Gelegenheit gehabt, das schöne Ansehen der Speisen zu rühmen, welches vermittelt des Kochens im Dampfe gewonnen oder erhalten werden kann.

10) Auf Schiffen wird diese Kochart einen überwiegenden Nutzen gewähren. Hier hat man mehrentheils trockne und geräucherte Speisen zu kochen, welche viele Feurung bedürfen. Für beides ist das Kochen aber ungemein günstig. Auch hat man hier gegründete Ursache, das Wasser zu sparen und unsere Kochart bedarf dessen an sich wenig. Ich vermuthe gar nicht ohne Grund, daß man sogar das Seewasser dazu wird anwenden können. Wäre dieses, welchen unbe-
schreib-

schreiblich großen Gewinn würde dann unsere Kochart auch hierinnen begründen!

Uebrigens ist mit Gewißheit vorauszusetzen, daß, da einmal die Bahn gebrochen ist, man unter der Hand noch manche hier noch nicht mit aufgezählte Vortheile gewinnen werde. Größere und kleinere Haushaltungen sind gleich berechtigt und dazu geeignet, Nutzen von der Erfindung und ihrer ersten Ausbildung zu ziehen.

Wir schließen mit dem herzlichsten Wunsche, daß jeder, welcher das Kochen im Dampfe bei sich einführt, in seiner Haushaltung ebenfalls den Gewinn machen möge, der uns seit mehreren Jahren zu Theil worden ist.

Erklärung der Kupfertafel.

- Fig. I. stellt einen gemeinen Kochtopf vor, wie er auf dem Feuer steht, um darin im Dampfe zu kochen.
o. o ist eine punktirte Linie, welche andeutet, wo ohngefähr der Dampfboden seine Lage erhält.
m. Die Linie m zeigt an, wie hoch ohngefähr das Dampfwasser stehen kann.
B. stellt den Rost vor, auf welchem der Topf A. steht.
Man sieht das Feuer unter dem Roste brennen.
Fig. II stellt einen Dampfboden vor, der ohngefähr in einen Kannentopf paßt.
s. s. s. u. f. w. sind die Löcher, durch welche der Dampf nach den zu kochenden Speisen dringt.
-

Anzeige.

Das Archiv der deutschen Landwirthschaft,
herausgegeben von Friedrich Pohl,

verbreitet sich über alle Gegenstände der Landwirthschaft im weitern Sinne; die Tendenz beabsichtigt das wahrhaft Nützliche, frei von Vorurtheilen und Systemsucht, erwiesen durch gründliches Wissen und erprobt durch reine Erfahrung. Neuigkeiten, errungen durch wissenschaftliches Forschen, Wahrnehmungen, welche der Umgang an die Hand gab, schärfere Prüfung des Aelteren, Rügen und Kritik des Gehaltlosen, qualificiren sich zu ausführlichen Abhandlungen.

Eine angeschlossene ökonomische Zeitung, berechnet auf Notizen aller Art, als vorläufige Anzeigen, z. B. neue Entdeckungen, kritische Anzeigen neuer Schriften, Maschinen, Geräthe, Preistabellen, Güterverkauf und Verpachtungen &c. sollen den Betrieb des Gewerbes erleichtern, und auf das Fortschreiten unserer Gewerbswissenschaft hindeuten. Alle und jede für das landwirthschaftliche Publikum berechnete Anzeigen werden unentgeltlich aufgenommen.

Es erscheint in den ersten Tagen jedes Monats ein Heft von 6 bis 8 Bogen, und wenn es nöthig ist, mit Kupfern. Der Preis des ganzen Jahrgangs ist 4 Rthl. 12 Gr., wofür es nicht nur in allen Buchhandlungen, sondern

sonderu

sondern auch auf allen Postämtern pünktlich frei zugesandt zu erhalten ist.

Es hat wohl noch nie eine landwirthschaftliche Zeitschrift gegeben, welche mit so vieler Umsicht und Sachkenntniß bearbeitet worden, als diese. Sie greift grade da ein, wo die Landwirthschaft, wie der Landwirth Unterstützung suchen. Der Verein so Vieler, die es redlich mit der Wissenschaft und ihren Kollegen meinen, bewirken diese vielfältige Hülfe, begründet auf ernstliches Forschen und bewährt durch geprüfte Erfahrung. Der Anfänger, wie der Geübte erfreuen sich der Befriedigung ihrer auf Vervollkommnung beziehender Wünsche.

Eine bedeutende Anzahl von erfahrenen Landwirthen hat sich mit dem in Beförderung des Guten unermüdeten Herausgeber vereinigt, mit angestrenzter Aufmerksamkeit und mit unermüdetem Bestreben dahin zu wirken, daß es in und bei der Landwirthschaft immer besser werde. Wie manches Gute ist durch dieses Unternehmen nicht schon befördert, wie manche Sorge, die jetzt den Landwirth drückt, gemildert worden! Ueberall findet man hier Rath und That. Der redendste Beweis ist die steigende Theilnahme sachverständiger Landwirthe, nicht nur als Mitarbeiter, sondern auch als Käufer.

Schriften

über das

Schul- und Erziehungswesen,

welche

zu empfehlen sind.

- A**brégé de grammaire française. Avec un plan sur la manière d'enseigner, à l'usage des jeunes gens élevés dans les instituts militaires. Par Fr. de Grandpont. 8. 8 Gr.
- B**auers, C. F., Kopfrechnungsspiel. Nebst einer sich darauf beziehenden Anleitung zum Kopfrechnen. 8. 16 Gr.
- B**ellermann, Dr. J. J., Versuch über die Metrik der Hebräer. Eine Beylage zu den hebräischen Sprachlehren und zu den Einleitungen in die Schriften des alten Testaments. gr. 8. 1 Thlr. 8 Gr.
- B**elling, K. D., Anweisung die deutsche Sprache auf eine leichte Art zu erlernen, nebst einer ausführlichen Abhandlung über den richtigen Gebrauch des Dativs und Accusativs. Mit einer Vorrede vom Herrn D. C. N. Zeller. 8. 10 Gr.
- D**esselden kurze, jedoch gründliche Belehrung über die Rechtschreibung der deutschen Sprache, als erster Nothbehelf und als Leitfaden beim Unterricht. 8. 4 Gr.
- B**urtons, J., Vorlesungen über weibliche Erziehung und Sitten. Aus dem Engl. von C. F. Weiß. (Verfasser des Kinderfreundes und mehrerer Schriften für die Jugend.) 2 Theile. 2te verbesserte Auflage. Mit 4 Kupfern. 8. 1 Thlr. 18 Gr.
- B**eträge zur Erziehungskunst, zur Vervollkommnung sowohl ihrer Grundsätze als ihrer Methode. Eltern und Erziehern gewidmet. Herausgegeben von Ch. Weiß und Ernst Tillich. 2 Bde. 8. 2 Thlr.

- B e n t r ä g e** zur deutschen Sprachkunde, von der königlichen Academie der
 Wissenschaften herausgegeben. 2te Sammlung. gr. 8. 1 Thlr. 4 Gr.
- B i l d u n g**, zur, des schönen Geschlechts. 8. 4 Gr.
- B o c k**, M. H., Vocabulaire françois, oder Materialien zur Be-
 förderung des mündlichen Ausdrucks in der französischen Sprache etc.
 1r Cours oder 18 28 38 1000 Wörter. 12. 6 Gr.
- B ö c h**, C. G., der Rathgeber junger Leute beiderley Geschlechts. 2 Bde.
 Mit Kupfern und einer Karte. 8. 1 Thlr. 22 Gr.
- B u c h i**, M., gründliche Anweisung zur leichten Erlernung der polnischen
 Sprache. 1ste Abtheilung enthält die Regeln zum Lesen, Decliniren
 und Conjugiren; nebst einem Lesebuche mit Verzeichnisse aller darin
 vorkommenden Wörter. Für Anfänger. Nach dem Tode des Ver-
 fassers aufs neue herausgegeben von J. W. Mosqva. 8.
- NB. Ist unter der Presse.
- B ü s c h i n g s**, A. J., Unterricht für Informatoren und Hofmeister. 8.
 6 Gr.
- C a m p e s**, J. H., Robinson der Jüngere. Ein Lesebuch für Kinder
 Fortgesetzt von C. Hildebrandt. Mit dem Portrait des Herrn
 Rath Campe und 2 Holzschnitten von J. M. Gubitz. 8. 1 Thlr.
- Dasselbe Buch ohne Kupfer für Schulen. 8. 18 Gr.
- Dasselbe Buch, auch unter dem Titel: Robinsons Kolonie. Forts-
 setzung von Campe's Robinson. Ein unterhaltendes Lesebuch für Kin-
 der. Preise wie oben.
- Dasselbe Buch in französischer Sprache.
- C o l o n i e**, la, de Robinson. Lecture interessante et instructive
 pour la jeunesse, pr. Ch. Hildebrandt. Traduite
 de l'Allemand pr. S. H. Catel. Avec figures. 8. 1 Thlr.
- Dasselbe Buch ohne Kupfer. 8. 18 Gr.
- Dasselbe Buch auch unter dem Titel:
- R o b i n s o n**, le nouveau, Livre de lecture pour les enfans
 pr. J. H. Campe; continué pr. Ch. Hildebrandt; tradui
 de l'allemand pr. S. H. Catel. Avec figures. 8. 1 Thlr.
- Dasselbe Buch ohne Kupfer. 8. 18 Gr.
- C a n z l e r s**, Dr. F. G., engl. Sprachlehre für Deutsche, zum Gebrauch
 beim Unterricht; nebst engl. und deutschen Bruchstücken zum Lesen

und Uebersetzen. 3 Thlr. 3te verbesserte und stark vermehrte Auflage. 8.
1 Thlr.

Für Schulen im Parthiepreis bey 12 Exemplaren à 16 Gr.

Cassius, J. P., Lehrgebäude der polnischen Sprachlehre zum Unterrichts für Deutsche, mit 8 Tabellen der Declinationen und Conjugationen. gr. 8. Auf Schreibpapier 1 Thlr. 20. Auf Druckpapier 1 Thlr. 12 Gr.

Cebes, des Thebaners, Gemälde, mit Anmerkungen und einem griechisch-deutschen Wortregister für Anfänger, herausgegeben von M. H. Thieme. 8. 6 Gr.

Collection d'Auteurs classiques françois. Vol. I. contenant les Oeuvres de Boileau Despreaux Tom I. II. et supplem. au 1. Vol. ou remarques sur les oeuvres de Boileau Despreaux, redigées par Mr. l'Abbé de Renaudot et Mr. de Valincour, gr. 12. 1 Thlr. 12 Gr.

— — Vol II. III. et IV. cont. les oeuvres de Jean Racine. Tom I — VI. gr. 12. 3 Thlr.

— — Vol. V. — X. cont. les oeuvres de Molière Tom I. — XII. avec la vie de l'auteur par Mr. de Voltaire. gr. 12. 6 Thlr.

— — Vol XI. XII et XIII. cont. chef d'oeuvres de P. Corneille. Tom I. — VI. gr. 12. 3 Thlr.

Von diesen Autoren, welche alle einzeln gegeben werden, sind auch die Abtheilungen eines Jeden à 12 Gr zu haben, und Schulen, welche sich an die Verlagshandlung unmittelbar wenden, und eine Parthie von 25 und mehreren Exemplaren auf einmal nehmen, erhalten jede Abtheilung für 8 Gr., als den ehemaligen Pränumerationspreis, welcher mit den Pariser Stereotyp-Ausgaben gleichen Schritt hält.

Chrestomathie, neueste Deutsche, zum Uebersetzen ins Französische und Italienische. Nebst untergelegten Phrasen von P. J. Flathe. Zwey Bändchen. 8. 1 Thlr.

Für Schulen im Parthiepreis bey 12 Exempl. das Exempl. 16 Gr.

Claudius, G. C., allgemeiner Briefsteller nebst einer kurzen Anweisung zu den nöthigsten schriftlichen Aufsätzen für das gemeine bürgerliche Geschäftsleben. Ein Handbuch zum Selbstunterricht für die

mittlern und niedern Stände. Siebente, durchaus verbesserte und vollstündigere Auflage. 47 Bogen. 18 Gr.

Für Schulen im Parthiepreis zu 12 Exempl. à 14 Gr.

Contes moraux pour former le coeur et l'esprit de la jeunesse, à l'usage des enfans, avec des notes explicatives par Sam. Pongé. II. Tomes, nouv. édition corrigée et augmentée, 8. 16 Gr.

Denkwürdigkeiten aus der alten und neuen Weltgeschichte und aus der Staats- und Völkerkunde. Ein Weihnachtsgeschenk für die erwachsene Jugend mit 2 schwarzen und 12 ausgemalten Kupfern. gr. 8. 1 Thlr. 12 Gr.

Dronsen, C. F., über die beste Art, die Jugend in der christlichen Religion zu unterrichten. 3 Theile nebst einem Anhang. Dritte umgearbeitete und verbesserte Auflage. 8. 2 Thlr.

Desselben Buchs 2r Theil auch unter dem aparten Titel:

Elementarbuch der christlichen Lehre, oder die faßlichsten Lehren Jesu zum christlich guten und frommen Verhalten mit kurzen Beispielen und Gleichnissen für Anfänger. Vor und bey einem andern Katechismus brauchbar. 8. 16 Gr.

Der Anhang zu dem ganzen Werk auch unter dem Titel:

Wie kann und soll man jungen Leuten helfen, wahre Christen zu werden. 8. 8 Gr.

Dronsen, C. F., kurze Hauptsätze der christlichen Lehre. Erster Catechismus für Kinder. Ein Auszug aus seinem Elementarbuch der christlichen Lehre. 8. 2 Gr.

Für Schulen im Parthiepreis. 50 Exempl. 2 Thlr.

Erleichterung, die größte, des Lesenlehrens, bewirkt durch eine Tabelle. Fol. 2 Gr.

Etwas zum Zeichnen für Kinder und Erwachsene, mit 8 Kupfertafeln. In Taschenformat. Gebunden. 8 Gr.

Fischer, E. G., über die zweckmäßigste Einrichtung der Lehranstalten für gebildete Stände. Versuch einer neuen Ansicht dieses Gegenstandes, mit besonderer Rücksicht auf Berlin. 8. 12 Gr.

Gegenstände, einige geographische, historische und moralische, für gute und fleißige Kinder gesammelt von einem Freunde derselben. Ein

- Weihnachtsgeschenk. 8. Roh 16 gebunden 21 Gr.
- Genlis, Mad. de, Discours sur l'education et sur diferens
sujets. Nouv. Edit. 8. 16 Gr.
- Genlis, Frau von, Abhandlung über die Erziehung und verschiede-
ne andere Gegenstände. Aus dem Französischen übersetzt mit Anmer-
kungen von Dr. J. Fessler. 8. 16 Gr.
- Gerlach, G. B., Lehrbuch der Religion, innerhalb den Grenzen der
bloßen Vernunft, für das reifere und gebildete Alter. 8. 15 Gr.
- Gil: Blas Leben und Abentheuer im Auszuge für die erwachsene Ju-
gend bearbeitet. Mit 4 Kupfertaf. 8. 1 Thlr. 8 Gr.
- Glorfeld, C. B., über die gegenwärtige Lage der Landschullehrer
und deren etwanige, ohne vielen Zuschuß der Landesherren mögliche
Verbesserung. 8. 10 Gr.
- Grangé, H. J., Rechnenbuch oder Stufenfolge zur theoretischen und
practischen Erlernung der Rechenkunst in 4 Cursus. Zum Gebrauch
für Schulen, zum Privat- und Selbstunterricht. 8.
1r Cursus 6 Gr. 2r und 3r jeder 10 Gr.
- Guatimozin, über die Welt, die Erde und die Menschen. Kosmo-
logisches Lehrbuch zum Unterricht seiner Söhne. Aus dem Mexica-
nischen, von Heintz. Ritter. Mit einer Vorrede von Joh. E.
Bode. gr. 8. 1 Thlr. 6 Gr.
- Hahn, K., die Familie Bendheim, lehrreiche Unterhaltungen für die
Jugend. 2 Bändchen mit 29 illumin. Kupfern. In Taschenformat.
roh 6 Thlr. sauber gebunden, als Weihnachtsgeschenk. 6 Thlr. 8 Gr.
- Dasselbe Buch mit 9 illuminirten Kupfern. roh 4 Thlr. gebunden, als
Weihnachtsgeschenk, 4 Thlr. 8 Gr.
- Desselben Kinderfreund. Ein Seitenstück des Stoffs zur Bildung des
Geistes und Herzens. 2 Bändchen auf Schreibpap. mit 4 Kupfern.
roh 2 Thlr. 20 Gr. sauber gebunden, als Weihnachtsgeschenk.
3 Thlr. 4 Gr.
- Dasselbe auf Druckpap. mit 2 Kupfern. roh 2 Thlr. 4 Gr. sauber ge-
bunden, als Weihnachtsgeschenk. 2 Thlr. 12 Gr.
- Desselben Wilhelmine, oder das erste Buch für Mütter, die auf den
Verstand ihrer Kinder von der frühesten Zeit an wirken wollen. Zwen
Thelle. Mit 1 Kupfer. roh 1 Thlr. 18 Gr. sauber gebunden, als

- Weihnachtsgeschenk.** 1 Thlr. 12 Gr.
- Desselben Neues Methodenbuch zum faßlichen Unterricht in der lateinischen Sprache für die ersten Anfänger.** 1r bis 3r Curs. 8
1r 8 Gr 2r 6 Gr. 3r 10 Gr zusammen 1 Thlr.
- Hartung's, A., Brandenburgisch-preussische Geschichte für die heranwachsende Jugend.** 1r Theil, 2te verbesserte und vermehrte Aufl. mit 1 Kupfer 8 Schreibp 1 Thlr. 14 Gr. Druckp. 1 Thlr. 8 Gr.
- Dieselbe sauber gebunden, als Weihnachtsgeschenk.** 1 Thlr. 18 Gr. und 1 Thlr 12 Gr.
- Hauptstücke, die, der christlichen Lehre, zum ersten Unterricht.** 8. 2 Gr.
- Hausfabrik, neue, für Frauenzimmer.** In Briefen einer schlesischen Hausmutter an eine junge Dame auf dem Lande. Mit Kupfern gr. 8. 1 Thlr. 12 Gr.
- Heineke, C., die Pautung oder naturgemäße und gründliche Befehle; ein methodischer Lehrgang für die erste Sprachbildung der Unmündigen in der häuslichen Unterweisung und in den Elementarschulen des Volks.** gr. 8 10. Gr.
- Heinels, C. F. R., Leitfaden bei dem Religionsunterrichte für Katechumenen.** 3te Aufl. 8. 3 Gr.
- Heinsius, Dr. L., Schulkalender für die Jahre 1814 und 15, oder Tage- und Jahrbuch für Rectoren, Schulinspectoren, Vorsteher und Lehrer an Gelehrten- und Volksschulen etc.** 8. 1 Thlr. 8 Gr.
- Henke, A., Spiele zur Übung des Augenmaßes und der Auffassung der Grundlinien.** Als Vorübung im Zeichnen 2te mit illuminirten Kupfern verbesserte Aufl. Mit 5 Kupfertafeln gr. 8. 1 Thlr. 4 Gr.
- Herrösee, C. F. W., Grundsätze und Bekenntnisse zum Gebrauch beim christlichen Religionsunterricht, für Konfirmanden.** 8. 4 Gr.
- Hildebrandt, Ch., Neuer Kinderfreund.** 2 Bändchen 8. auf Schreibp 1 Thlr 8 Gr. auf Druckpap. 1 Thlr.
- Hirschmann, C. A., leichte Übungen für junge Zeichner.** Ein nützliches und angenehmes Geschenk guter Eltern und Lehrer. Nebst einer kurzen Anleitung zum Zeichnen, mit Kupfern. gr. quer 8. 1 Thlr.
- Honau, Elisens von, und ihrer Erzieherin, Eulalia Waller, Unterredungen in Briefen.** Allen gefühlvollen Mädchen bey ihrem Eintritt in

- die große Welt gewidmet. 2 Bändchen. Mit Kupfern. 8.
1 Thlr. 22 Gr.
- Jachmann, N. W., über das Verhältniß der Schule zur Welt.
gr. 8. 6 Gr.
- — Lateinisches Elementarbuch. Eine Sammlung zweckmäßiger Stellen aus den Schriften des Cicero. 8. 12 Gr.
- Jenisch, Dr., philosophisch-kritische Vergleichung und Würdigung von 14 ältern und neuern Sprachen, namentlich der Griechischen, Lateinischen, Italienischen, Spanischen, Portugiesischen, Französischen, Holländischen, Dänischen, Schwedischen, Polnischen, Russischen, Litauischen. Eine von der Königl. Preuß. Akademie der Wissenschaften zu Berlin gekrönte Preisschrift. gr. 8. 1 Thlr. 14 Gr.
- Kinderling, M. J. A. F., über die Reinheit der deutschen Sprache und über die Beförderungsmittel derselben, nebst einem neuen Versuche zur Reinigung der hochdeutschen Sprache durch ein dreifaches Wörterverzeichnis. Eine Abhandlung welcher von der Königl. Akademie der Preis zuerkannt worden ist. gr. 8. 1 Thlr. 8 Gr.
- Klen, E., Catechismus der mosaischen Religion. 8. 8 Gr.
- Krug's, J. F. A., erstes Lehr- und Lesebuch für Bürger- und Landschulen, auch beim Privatunterricht zu gebrauchen. Verbesserte Auflage. 8. 4 Gr.
- Für Schulen im Parthiepreis bey 50 Exempl. à 2 Gr. 8 Pf.
- Desselben Syllabier- und Lesebuch für Bürger- und Landschulen sowohl als für den Privatunterricht. gr. 8. 3 Gr.
- Für Schulen im Parthiepreis bey 25 Exemplaren à 2 Gr.
- Dessen hochdeutsche Sprachelemententafel zum Rechtsprechen, Lesen- und Schreibenlernen. 1 Bogen Royal-Fol. illuminirt. 8 Gr.
- Dessen ausführliche Anweisung, die hochdeutsche Sprache recht sprechen, lesen und schreiben zu lehren, nach seiner in der Leipziger Bürgerschule betriebenen Weise. gr. 8. 20 Gr.
- Kunstmans, H. A., neueste Erdbeschreibung aller vier Theile der Welt und der wenig bekannten Länder, nebst einer mathematischen Beschreibung der Erdkugel. 8. 1 Thlr.
- — kurzgefaßte französische Grammaire, worin die richtige Prononciation und die wahren Grundsätze zur Erlernung der französischen

Sprache anzutreffen, nebst einem Anhang, worin ein Wörterbuch einige Briefe, Titulaturen, Verzeichniß der Namen der Länder, Städte, Flüsse &c. befindlich. Neue mit Gesprächen vermehrte Auflage. 8.

8 Gr.

— — kurzes Wörterbuch in deutscher, französischer, italienischer, englischer und polnischer Sprache, zum Unterricht für die Jugend. 8.

8 Gr.

Leçons de langue françoise données à quelques Academiens et autres Auteurs françois de Berlin; par un maitre de langue. 8.

6 Gr.

Eindner, M. F. W., über die historisch-genetische Methode. Ein Beitrag zur Verbesserung und Vereinfachung der Erziehung. 8.

6 Gr.

Livre pour apprendre à lire françois et allemand. 3eme Edition. 8.

8 Gr.

Forenz, J. G., Versuch eines Lehrbuchs für Landschullehrer Seminarien. 8.

3 Gr.

Mennier, Luise, mythologische Unterhaltungen für Deutschlands gebildete Töchter. 2 Bänden. 8.

1 Thlr.

Michelsen, J. A. C., Versuche in sokratischen Gesprächen über die wichtigsten Gegenstände der Arithmetik. Drey Theile. 8.

3 Thlr.

NB. Der 2te und 3te Theil führt auch den besondern Titel:

Anleitung zur practischen Rechenkunst. 2 Thlr. 8 Gr.

Moriz, K. P., allgemeiner deutscher Briefsteller, welcher eine kleine deutsche Sprachlehre, die Hauptregeln des Styls, und eine vollständige Beispielsammlung aller Satzungen von Briefen und Geschäftsaufsätzen enthält. Siebente Auflage. Von neuem durchgesehen und mit vielen Zusätzen vermehrt, von D. L. Heinsius. 8.

Mit Anhang 1 Thlr., ohne Anhang 18 Gr.

Neumann, Dr. J., kurze Anweisung, Kinder in spätestens drey Wochen richtig und mit Wohl laut lesen zu lehren, nebst beygefügter Lesetafel, Lehrern und Eltern, die ihre Kinder selbst unterrichten wollen gewidmet. 8.

3 Gr.

Niebelungenlied, das, Handausgabe nach den besten Lesarten neu bearbeitet, und mit einem geschichtlichen Einleit und einem kurzen Wortbuch zum Gebrauch für Schulen versehen, v. A. Zeune. Mit 1 Holzschnitt. 12.
1 Thlr.

NB. Für Schulen, wenn sie 12 und mehrere Exempl.
nehmen. à 16 Gr.

Nikolai, K. H., Wegweiser durch den Sternenhimmel, das ist: Anleitung auf eine leichte Art die Sterne am Himmel zu finden und kennen zu lernen, durch eine hierzu besonders gestochene Charta. Zweite durchgängig verbesserte und vermehrte und mit neuen Kupfertafeln versehene Ausgabe. 8.
20 Gr.

NB. Für Schulen bey 12 und mehreren Exempl. à 15 Gr
Desselben Umsicht im Sternenhimmel, als 2r Theil des Wegweisers. Nebst einer Abbildung der Horizontdecke. 8.
14 Gr.

Schriften von und über Oliviers Elementar-Methode.

Oliviers, F., Ortho-epo, graphisches Elementarwerk, oder Lehrbuch über die in jeder Sprache anwendbare Kunst recht sprechen, lesen und recht schreiben zu lehren. 2 Thle.
gr. 8. 1 Thlr. 16. Gr.

Nebst folgenden Lehrmitteln.

- 1) 3 große Kupfertafeln, welche eine Reihenfolge zweckmäßig geordneter Abbildungen in kleinen Vierecken, nebst dars überstehenden Buchstaben enthalten. In groß Royals Fol.
1 Thlr. 8 Gr.
- 2) 6 Buchstaben-Tabellen. Fol. 12 Gr.
- 3) Elementar-Lesebuch zum practischen Theile gehörig, 37 Bogen in Fol., große Ausgabe zum Behufe des Schulunterrichts. Auf Schreibp. 1 Thlr. 4 Gr., auf Druckp. 22 Gr.
Dasselbe Buch. Kleine Ausgabe, zum Behuf des Privatunterrichts. Fol. 12 Gr.

NB. Diese vorstehenden Bücher von Olivier, welche ursprünglich um noch mal so theuer waren, hat der Verfasser, der größern Gemeinnützigkeit wegen auf diese niedrigen Preise herabgesetzt, wofür sie in der Gräffschen Buchhandlung in Leipzig zu bekommen sind.

- Olivier, J., Versuch der Charakteristik einer vollkommen naturgemäßen Leselehre. gr. 8. 8 Gr.
 Dessen Kunst lesen und recht schreiben zu lehren, auf ihr Grundprincip zurückgeführt. gr. 8. 8 Gr.
 Derselbe über den Charakter und Werth guter, natürlicher Unterrichtsmethoden. Mit Nachtrag. gr. 8. 11 Gr.
 Berichte, pädagogisch-amtliche, an das Publicum, über die Lautmethode des Herrn Professor Olivier; von einigen Schulmännern, die sie aus eigener Erfahrung kennen. Herausgegeben vom Kirchenrath Versche. Mit einer Einleitung von Dr. Ernst Tillych. 8. 16 Gr.
 Pasow, Fr., über Zweck, Anlage und Ergänzung griechischer Wörterbücher. Programm. gr. 8. 14 Gr.

Schriften von und über Pestalozzi.

- Pestalozzi, H., Anweisung zum Buchstabiren- und Lesenlehren. Mit rothen und schwarzen Tabellen zum Aufkleben. 8. 6 Gr.
 Desselben Ansichten, Erfahrungen und Mittel zur Beförderung einer der Menschennatur angemessenen Erziehungsweise. 8. 12 Gr.
 Dessen Elementarbücher, NB. hiervon ist nur noch zu haben, A. B. C., der Anschauungslehre der Maasverhältnisse. 2tes Heft. gr. 8. 12 Gr.
 A. B. C. der Anschauungslehre der Zahlenverhältnisse. 18 Heft. gr. 8. 12 Gr.
 Pestalozzi's Portrait gemalt von Schöner in getuschter Manier, bearbeitet vom Prof Freidhoff. gr. Fol. 3 Thlr.
 Dessen Portrait in Holz geschnitten von J. W. Gubitz. gr. 4. 20 Gr.

Heister, der Schulinspector, oder die Elementarmethode zu Süderhausen. Ein pädagogischer Roman. 8. 1 Thlr.

Eine sehr lehrreiche und höchst anziehend geschriebene Schrift: in keiner der bis jetzt erschienenen Schriften über Pestalozzi's Ansichten und den Uebertreibungen seiner enthusiastischen Schüler ist mit so viel Würde, Wahrheit, Schonung und Gründlichkeit eine der wichtigsten Angelegenheiten unserer Zeit, (namentlich in Bezug der Bemühungen des preuß. Staates für die Verallgemeinerung dieser Erziehungsmethode) verhandelt worden, als in dieser, durch welche sich der Verfasser den Dank aller denkenden Pädagogen gewiß erwerben wird.

Stb, J., amtlicher Bericht über die Pestalozzische Anstalt und die neue Lehrart derselben. 8. 16 Gr

Kern, Dr. W., pädagogische Fragmente. Pestalozzi gewidmet. 8. 12 Gr.

Ladomus, J. F., (ehemaligen Lehrer der Mathematik am Pestalozzischen Institut.) Zeichnungslehre nach Pestalozzischen Grundätzen. 16 Hefte mit Kupf. gr. 8. 8 Gr.

Lindner, M. F. W., Unterhaltungen über einige Gegenstände der Natur, nach Pestalozzischen Ideen zum Gebrauch für Mütter bearbeitet. Nebst 24 Abbildungen in stehenden Figuren illuminirt und schwarz. 20 Gr.

Notizen über die Entstehung der Erziehungsanlagen zu Hofwyl bey Bern in der Schweiz. gr. 8. 2 Gr.

Prospekt des Pestalozzischen Instituts zu München Buchsee in Verbindung mit den Erziehungsanlagen zu Hofwyl. gr. 8. 4 Gr.

Türk's, W. C. C. von, Briefe aus München-Buchsee über Pestalozzi und seine Elementar-Bildungs-Methode. Ein Handbuch für alle die, welche dieselbe anwenden, und Pestalozzi's Elementarbücher gebrauchen lernen wollen, vorzüglich für Mütter und Lehrer bestimmt. Mit vier Kupfertafeln. 8. 1 Thlr. 12 Gr.

Offners, A., englische Vorlesungen für höhere Lehranstalten aus englischen Meisterwerken gesammelt.

NB. Hiervon wird ein Prospektus gratis ausgegeben.

- Philosophie**, die, der deutschen Sprache für junge Leute
 beiderley Geschlechts bey dem öffentlichen und Privatunter-
 richt etc. Nach den besten Schriftstellern entworfen. Zwey
 Theile. 8. 20 Gr.
- Nambach**, D. Fr., über die Bildung des Gefühls für das
 Schöne auf öffentlichen Schulen. 8. 10 Gr.
- Nambach**, Dr. F., griechische Anthologie, aus den vorzüg-
 lichsten Dichtern gesammelt, und nach den verschiedenen
 Dichtungsarten chronologisch geordnet. Mit litterarischen
 Notizen. gr. 8. 1 Thlr. 4 Gr.
- Namler**, K. W., kurzgefaßte Mythologie, oder Lehre
 von den fabelhaften Göttern, Halbgöttern und Helden des
 Alterthums: nebst einem Anhang, welcher die Allegorie
 und ein vollständiges Register enthält. Mit 14 Kupfer-
 tafeln. 3te verbesserte Auflage. 8. 1 Thlr. 4 Gr.
- — über die Bildung der deutschen Nenn- und Beywör-
 ter. gr. 8. 16 Gr.
- — Fabeln und Erzählungen aus verschiedenen Dichtern
 gesammelt. Eine Fortsetzung der Fabellese. 8. 1 Thlr.
- Nöding's** Beschäftigungen für junge Leute zum Nutzen,
 zur Lehre und zum Vergnügen. 8. 1 Thlr.
- Nöper**, F. L., Versuche zur Beförderung wahrer Lebens-
 weisheit. Deutschlands Söhnen und Töchtern gewidmet.
 2 Abtheilungen. 8. 21 Gr.
- Schmager**, Dr. J. L., Vorlegeblätter zum Zeichnen
 für Schüler und Handwerker, vorzüglich mit Rücksicht
 auf richtige Schattengebung und Zeichnung architektoni-
 scher Gegenstände in geometrischen und perspektivischen
 Rissen; besonders der Säulenordnungen und ihrer zweck-
 mäßigen Anwendungen in der schönen Baukunst und an-
 dern Künsten und Gewerben. 18 Hest. Mit 7 Kupfern
 in gr. 4. und 5 Bogen Text in Quersol. 1 Thlr. 6 Gr.
- Schmidts**, Dr. F. W. V., tausend griechische Wör-
 ter, welche in den Wörterbüchern von F. G. Schnei-
 der und F. W. Reimer fehlen. Aus griechischen

- Schriftstellern gesammelt. Eine Probeschrift. gr. 4.
9 Gr.
- Sotzmans deutsche und französische Vorschriften in einzelnen Linien für Anfänger und zum Gebrauch für Schulen.
roh 6 Gr., dieselben in Futteral 8 Gr.
- NB. Für Schulen bey 12 und mehreren Exempl. roh
à 4 Gr. in Futteral à 6 Gr.
- Sulzers, J. G., Vorlesungen über die Geographie der vorzüglichsten Länder und Reiche Europas. 3 Abtheilungen. 8. 20 Gr.
- Taschenbücher: Hirschmanns, C. A., die junge Stickerin. Ein Taschenbuch für Frauenzimmer zur Uebung im Sticken und Malen. Mit 15 ausgemalten und 14 schwarzen Kupfertafeln, und einer ausführlichen Anweisung zur Stickerey. 1te Abtheilung. Taschenformat, gebunden in Futteral. 1 Thlr. 12 Gr.
- Desselben 2te Abtheilung. Mit 15 illuminirten und schwarzen Kupfern. 1 Thlr. 12 Gr.
- Beide Abtheilungen als Weihnachtsgeschenke zu gebrauchen.
- Liestrücks, J. H., erste Regeln der lateinischen Sprache, zum Gebrauch für Schulen aufgesetzt. 8. 8 Gr.
- Lillichs, Dr. E., allgemeines Lehrbuch der Arithmetik, oder Anleitung zur Rechenkunst für Jedermann. 8.
- NB. Hiervon ist eine neue ganz umgearbeitete Ausgabe, von M. F. W. Lindner bearbeitet, unter der Presse.
- Lillich's, Dr. E., Lehrbuch der Geometrie. Zum mathematischen Lehrenklus gehörig. Mit 16 Kupfertafeln in Querfol. 8. 1 Thlr.
- Figuren zu Lillich's Lehrbuch der Geometrie. Nebst einer Anweisung dieselben, so wie das Lehrbuch selbst richtig zu gebrauchen, von M. F. W. Lindner. Mit 258 Holzschnitten zum Aufkleben. Royal-Fol. 1 Thlr.
- Lürks, W. C. C. von, Beiträge zur Kenntniß einiger deutschen Elementar-Schulanstalten, namentlich der zu

- Dessau, Leipzig, Heidelberg, Frankfurt am Mayn und
Berlin. 8. 1 Thlr.
- Lürks, W. C. C von, die sinnlichen Wahrnehmungen, als
Grundlage des Unterrichts in der Muttersprache. Ein Hand-
buch für Mütter und Lehrer. Mit zwey Kupfertaf. gr. 8. 20 Gr.
- Vollbeding, M. J. C., practisches Lehrbuch zur Bil-
dung eines richtigen mündlichen und schriftlichen Aus-
drucks der Gedanken, zum Gebrauch für Schulen. Dritte
vermehrte und verbesserte Auflage. 8. 16 Gr.
- Wagener, F. Ch., Taschenbuch für Jung und Alt, zur
Vermeidung deutscher Sprachfehler in alphabetischer Ord-
nung, 2te stark vermehrte und verbesserte Auflage. 12.
geh. 9 Gr.
- Wilke, F., Leitfaden zum practischen Gesangunterricht, für
Elementarschulen, besonders auf dem Lande 4. 12 Gr.
- Zeibig, J. F. neuestes A. B. C. und Lesebuch für Land-
Schulen. 8. 2 Gr.

Heinrich, D. L., Sprach- und Sittenanzeiger 1817.
Hiervon erscheinen wöchentlich 2 Nummern. Der wesent-
liche Inhalt wird nach einem vollständigen Plane seyn:

I: Als Sprachanzeiger

1) Nachrichten geben von dem, was hier und da und
überall, — in Oesterreich wie in Preußen, in Sachsen wie
in Baiern, in Hannover wie in Baden &c. — für Richtigs-
keit und Reinigkeit, für Reichthum und Wohl laut, für Ver-
edelung des Ausdrucks und Beförderung des Ansehens uns-
erer Sprache, bei Hofe und unter dem Volke, im Schrift-
wesen wie im Geschäfts- und bürgerlichen Leben, durch
hohe und niedere Schulen wie durch Sprach- und gelehrte
Gesellschaften, geschieht, und — auch wohl nicht geschieht;

2) Anzeigen und Auszüge machen von und aus
solchen Sprachbemerkungen, die in andern Zeitblättern zer-
streut liegen, und dort nicht gesucht oder leicht übersehen
werden;

3) Kurze Untersuchungen und Belehrungen
über schwankende und streitige Formen enthalten, deren es
in der deutschen Sprache (wie in allen nicht abgeschlossenen)
viele giebt, und alle dahin gehörige Anfragen beantworten;

4) Solche Worterklärungen geben, die unsere Wörterbücher nicht haben, gleichviel, welcher Zeit und Landschaft diese Wörter angehören;

5) Das in schlechter, undeutscher Zeit, ohne Grund Verachtete und Geächtete wieder zurückrufen, und, — wenn es die Läuterung aushält — zur An- und Aufnahme empfehlen;

6) Beurtheilungen von erscheinenden Schriften enthalten, und die Werke der Dicht- und Redekunst in Bezug auf Sprachreinheit und Sprachrichtigkeit würdigen;

7) Aufschlüsse und Erläuterungen geben über schon vorhandene deutsche Dichtungen und über einzelne Stellen in denselben, in so fern solche bisher gar nicht oder falsch verstanden und erklärt worden;

8) Alle neuere Forschungen im Gebiet der Geschichte unserer Sprache, ihrer Mundarten und älteren Denkmäler zur nähern Kenntniß bringen;

9) Sprachstreitigkeiten verschiedener Zeiten erzählen; Sprachverderbungen, Anmaßungen und gedankenlose Sprachgewohnheiten rügen, und überall das Falsche, unechte und zwitterartige dem Volke als solches hinstellen; endlich

10) aus dem Leben verstorbener Sprachgelehrten einzelne, gar nicht oder nicht genug bekannte Umstände und Züge mittheilen.

II. Als Sittenanzeiger.

umfaßt dieses Blatt die gesellschaftlichen Gewohnheiten, Gebräuche und Eigenthümlichkeiten der ältern, mittlern und neuern Zeit. Sprache und Sitte standen immer in nothwendiger Beziehung und Wechselwirkung. Wer jene gründlich erforschen will, muß diese kennen; denn in der häuslichen und bürgerlichen Sitte, in der Kunst und dem Gewerbe, in den Gebräuchen, Feierlichkeiten und Festen, wie in Eigenthümlichkeiten gewisser Stände &c. ist ein helles Licht zur Aufklärung mancher Sprachunkelheiten aufgesteckt. Man denke nur hier an die zahlreichen, oft so dunkeln Sprichwörter, von denen noch so viele auf eine befriedigende Erklärung warten. — In so fern also deutsche Sitte im Zusammenhang steht mit der Sprache, werden Nachrichten von ihr mitgetheilt werden, gleichviel, ob sie der Vor- oder Mitwelt angehört, ob sie weit verbreitet, oder auf einzelne Gauen beschränkt, ob sie bloß am Hofe und in den höhern Ständen, oder im großen Volke herrschend ist.

Vielleicht daß auch manche verschollene Sitte, in deren Trümmern noch Spuren ehemaliger kräftiger Deutschheit sich zeigen, wirksam mahnt an die Widererweckung schlafender Tugend. — Aber auch Nachrichten, die zur Geschichte der gesetzlichen Verfassung der einzelnen Staaten gehören, können hier Ausnahme finden, in so fern sich aus ihnen ein Zusammenhang mit deutscher Sitte und Eigenthümlichkeit erkennen läßt.

Dies und was dem ähnlich ist, wird den Inhalt des Sprach- und Sittenanzeigers ausmachen, der dadurch hofentlich manchen brauchbaren Stoff zur wissenschaftlichen Bearbeitung und zur Berichtigung und Ergänzung unserer Sprach- und Geschichtslehrbücher darbieten möchte.

Ähnliche Unternehmungen älterer und neuerer Zeiten gingen nicht selten früh unter, weil sie bloß für Sprachforscher und Gelehrte berechnet waren; vielleicht auch, weil ihr Erscheinen in eine noch unreife Zeit fiel. Der Herausgeber des Sprach- und Sittenanzeigers hofft manche Klippe, woran seine Vorgänger scheiterten, zu umschiffen, und bei Sprachfreunden aller Stände eine freundliche Aufnahme zu finden. Er wird wenigstens bemüht seyn, mit dem Nützlichen das Angenehme zu verbinden (wozu besonders die Sittengeschichte ihm Stoff geben wird) und den strengwissenschaftlichen Ton durch einfache und allgemein faßliche Darstellung zu mildern. Sollte ihm dennoch das Schicksal seiner Vorgänger zu Theil werden, so wird er es doch nicht bereuen dürfen, der Sprache seines Vaterlandes ein Opfer dargebracht zu haben.

Mehrere wackere Sprachfreunde in verschiedenen Gegenden Deutschlands haben dem Herausgeber ihre kräftige Mitwirkung zugesagt. Viele andere, deren Namen im Schriftenthum hoch geachtet sind, werden hierdurch gebührend aufgefordert, auch ohne besondere Einladungen dies Blatt durch nützliche und unterhaltende Beiträge zu beleben, und den Fortgang desselben ihres Orts zu begünstigen. Jeder, dem die Kraft inwohnt, für die Ehre deutscher Sprache und Sitte zu schreiben, wird sich den Dank seiner Geistesverwandten erwerben, denen er hier liebend sich anschließt. Herausgeber gelehrter und unterhaltender Zeitschriften werden besonders gebeten, diese Anzeige durch eine kurze Nachricht in ihren Blättern zur allgemeinen Kunde zu bringen. Achtung und Dank Allen, die für eine vaterländische Sache sprechen und handeln!

Berlin, im Herntemonat des Jahres 1816.

Bei dem Verleger dieses Buches sind folgende
Bücher neu erschienen:

Die
Geheimnisse des weiblichen Geschlechts
seine Krankheiten und die Mittel dagegen
von

D. G. W. Becker.

Dritte des Nachdrucks wegen wohlfeilere Ausgabe.
8. geheftet. Preis 12 Gr.

Auch unter dem Titel:
Lissots Heimlichkeiten des weiblichen Geschlechts.
Für unser Zeitalter gänzlich umgearbeitet und brauch-
bar gemacht

von

D. G. W. Becker.

Vierte Ausgabe. 8. geheftet.

Der

Rathgeber vor bei und nach dem Beischlase;
oder

faßliche Anweisung den Beischlaf so auszuüben, daß
der Gesundheit kein Nachtheil zugesügt, und die
Vermehrung des Geschlechts durch schöne, gesunde
und starke Kinder befördert wird u. s. w.

von

D. G. W. Becker.

Siebente wiederum sehr vermehrte und des Nachdrucks
wegen wohlfeile Ausgabe. 8. geheftet. 12 Gr.

Für den Werth dieses Rathgebers bürgt der Bey-
fall, mit dem das Publikum denselben aufgenommen
hat. Sieben Auflagen in so kurzer Zeit, gehört zu den
Seltenheiten. Wie viel Auflagen sind dem Autor und
Verleger durch die elenden Nachdrücke entzogen?!

Ueber
P o l l u t i o n e n
und
Die untrüglichen Mittel dagegen.
Für Nichtärzte

von
D. G. W. B e e r.

Vierte sehr verbesserte, vermehrte und des Nachdrucks wegen wohlfeilere Ausgabe. Mit 1 Kupfer. 8. geheftet 4 Gr.

Kann gleich eine Mutter beim wirklichen Daseyn dieser Krankheit, bei ihren Kindern wenig oder nichts mehr thun, so kann sie doch durch dieses Buch viel lernen, der Entstehung dieses Uebels vorzubeugen; und ist dieses nicht mehr werth, als ein Uebel abzuhelfen? Die Mutter befolge die diätetischen Regeln bei ihren Kindern, welche in diesem Buche gegeben werden, und sie hat für ihre Familie viel gethan. Darum sey es jeder Mutter empfohlen.

Allgemeiner

B r i e f s t e l l e r
nebst

einer kurzen Anweisung zu den nöthigsten schriftlichen Aufsätzen für das gemeine bürgerliche Geschäftsleben.

Ein

Handbuch für die mittlern und niedern Stände

von

G. C. C l a u d i u s.

Siebente Auflage. 8. 47 Bogen. 18 Gr.

Auch unter dem Titel:

Nützliche auf alle fast erdenkliche Fälle, nach den Erfordernissen des gegenwärtigen Zeitalters eingerichtete

B r i e f e u. s. w.

Dreizehnte neu bearbeitete Auflage.

Wenn ein Buch durch seinen innern Gehalt einmal beym Publika Zutrauen und Eingang gefunden hat; wenn wie hier das Gemeinnützliche mit dem Wohlfeilen verbunden ist, dann ist alle weitere Anpreisung unnöthig. Fast in ganz Deutschland ist dieser Brieffsteller in Schulen eingeführt.

Die
Erzeugungskunst

oder

wie sogleich beim Menschenschlaf das Geschlecht des Kindes zu bestimmen, nebst einer kritischen Beleuchtung aller Theorien und einem vollkommenen Systeme dieses so wichtigen Naturgeschäftes

von

J. A. Millot.

Aus dem Französischen.

Vierte wiederum revidirte, zum Theil ganz umgearbeitete und von neuen Beobachtungen mit vielen Anmerkungen und Zusätzen bereicherte Auflage

von

D. G. W. Becker.

Mit 9 Kupfertafeln. 8. Preis 1 Rthlr.

Mag es Hypothese seyn und bleiben. Die 4 Auflagen, welche dieses Buch erlebt hat, mögen beweisen, daß es nicht unbeachtet geblieben ist.

Die
sinnlichen Wahrnehmungen

als

Grundlage des Unterrichts in der Muttersprache.

Ein

Handbuch für Mütter und Lehrer

von

W. C. C. von Türck.

Mit 2 Kupfertafeln. gr. 8. Preis 20 Gr.

Beiträge zur Erklärung
besonders
zur praktischen Erklärung
der
B i b e l
v o n

D. Franz Volkmar Reinhard.

Aus dessen Schriften gesammelt und herausgegeben
v o n

M. Carl Friedrich Barksch,
Archidiaconus an der Hauptkirche zu Pirna.
gr. 8. Preis 3 Rthlr.

Mit diesem Buche ist den Predigern und jedem Freunde der Bibel ein wahrhaft erfreuliches Geschenk gemacht. „Als der Hr. Superintendent Fritzsche in Dobrilugk (so fängt Hr. M. B. seine Vorrede an) in den vom Hrn. D. Tzschirner herausgegebenen Memorabilien für das Studium und die Amtsführung des Predigers (Bd. III. Heft I. S. 208 u. folg.) die Erklärung des verewigten Reinhard's von der evangelischen Pericope am 12ten Sonntage nach dem Dreieinigkeitsfeste als musterhaft aufstellte, äußerte er den Wunsch, daß die neuern Exegeten auf die Reinhardischen Winke und Ansichten aufmerksam seyn, und sie zur Bibelerklärung benutzen möchten, bedauerte es aber zugleich, daß das bisher noch nicht der Fall gewesen zu seyn scheine. Und beides, jener Wunsch und dieses Bedauern, war wohl sehr natürlich und gerecht. Reinhard war frühzeitig gewöhnt worden, die Bibel für das Buch aller Bücher zu halten a), und in seinem folgenden Leben hing er mit ganzer Seele an derselben b). Er verkündigte es nicht nur laut und öffentlich von der Kanzel und in seinen Schriften; sondern er bekannte es auch in seinen Briefen an seine vertrautesten Freunde, er habe

a) s. seine Geständnisse S. 30 f.

b) s. ebendas. S. 73 f. 104 f.

die Erfahrung gemacht, daß man dem Herzen der Menschen nicht sicherer beikommen könne, als durch die unverstümmelte Lehre der heiligen Schrift; mit allen Spitzfindigkeiten des Nationalismus und mit allen Schwärmereien des Mysticismus werde nichts ausgerichtet; ergriffen, gebessert, beruhigt könnten die Menschen nur durch die Wahrheit des Evangelii werden, wenn sie unbefangenen Gemüthern in ihrer Lauterkeit und mit aller Wärme einer lebendigen Ueberzeugung vorgetragen werde &c. &c."

R o m a n e.

Freuden und Leiden des edlen Baron Just Friedrich auf der Gemmelburg. Von Carl Gottl. Cramer. 2 Thle. 8. 2 Thlr.

Henriette, oder das Weib wie es seyn kann. Aus der Familie Hohenstamm gezogen, von C. Sophie Ludwig. Mit 2 Holzschnitten von Gubik. Zweyte verschönerte Auflage. 8. 1 Thlr. 8 Gr.

Der Oberförster Kraft und seine Kinder. Darstellungen der Häuslichkeit und Liebe. Von der Verfasserin der gesammelten Briefe von Julie. 8. 1 Thlr.

Louisa or the cottage on the moor in two Volumes. By Elizabeth Helme. The seventh Edition. 8. 18 Gr.

Dasselbe in der Uebersetzung:

Luisse oder die Bauerhütte im Marschlande. Aus dem Engl. der Mißreß Helme nach der siebenten verbesserten Auflage übersetzt. Zweite mit einem Kupfer verschönerte Auflage. 8. geh. 1 Thlr.

Verzeichniß einiger Verlagsbücher der Maurerschen Buchhandlung zur angenehmen und nützlichen Unterhaltung für das weibliche Geschlecht welche 1817 erschienen sind:

Arnim, L. A. von, die Kronwächter. Roman. Erster Band, enthält:

Bertholds erstes und zweytes Leben. gr. 12. geh. 1 Thlr. 16 Gr.

Deulwik, Carl von, die Patrioten von Wahlenheim. Ein Gemälde nach Anleitung des Jahres 1813. Dargestellt zum Besten der Wittwen und Waisen der preuß. Krieger, die in jenem geheiligten Jahre gefallen sind. 8. geheftet. 12 Gr.

Brentano, Clemens, Viktoria und ihre Geschwister, mit fliegenden Fahnen und brennender Lunte; Ein klingendes Spiel. Mit einem Titelfupfer und mehreren Musikbeilagen. 8. geheftet. 1 Thlr. 12 Gr.

Frölich, C. W., der Todeschor. 8. geh. 16 Gr.

Gesellschafter, der, für Geist und Herz. Herausgegeben von F. W. Gubitz. Mit Holzschnitten von dem Herausgeber und mit Musik. gr. 4to.

Wöchentlich erscheinen 4 Blätter, jedes von einem halben Bogen. Der Preis des halben Jahrgangs ist 4 Thlr.

Heinsius, D. L., Sprach- und Sittenanzeiger 1817. 4.

Wöchentlich erscheinen 2 Blätter, jedes von einem halben Bogen. Der Preis des ganzen Jahrgangs ist 4 Thlr.

Heister, der Schulinspector, oder die Elementarmethode zu Süderhausen. Ein pädagogischer Roman. 8. 1 Thlr.

Eine sehr lehrreiche und höchst anziehend geschriebene Schrift. In keiner der bis jetzt erschienenen

Schriften über Pestalozzi's Ansichten und der Uebertreibungen seiner enthusiastischen Schüler, ist mit so viel Würde, Wahrheitsliebe, Schonung und Gründlichkeit eine der wichtigsten Angelegenheiten unserer Zeit (namentlich in Bezug der Bemühungen des Preussischen Staates für die Verallgemeinerung dieser Erziehungsmethode) verhandelt worden, als in dieser, durch welche sich der Verfasser den Dank aller denkenden Pädagogen gewiß erwerben wird.

Muster, neueste berliner, zum Sticken, in Plattstich zu Weißstickeren. gr. 4to. geh. 1 Thlr.

Ein angenehmes und nützliches Geschenk für fleißige Töchter.

Symansky, J. D., Blüthen auf den Denkstein der Vaterlandsliebe niedergelegt. gr. 8. 1 Thlr.

Musikalien.

Gubik, F. W., vier Lieder zum vierstimmigen Gesange, componirt von Gürlich, Seidel, Wolank und Zelter.

Zuerst wiederholt vorgetragen in den Vorstellungen zum Besten des „vaterländischen Vereins“ und zu dessen Vortheil herausgegeben. quer Fol. geheftet. 1 Thlr.

Schink, J. J., zur Fener des achtzehnten Oktobers. In Musik gesetzt von J. P. Schmidt. quer 4to. 2 Gr.

Einige ältere, vorzüglich für das weibliche Geschlecht geschriebene Bücher.

Die junge Stickerin. Ein Taschenbuch für Frauenzimmer zur Uebung im Sticken und Malen. Mit 15 ausgemalten und schwarzen Kupfertafeln und einer ausführlichen Anweisung zur Stickerei. 1ste Abtheilung. Taschenformat. 1 Thlr. 12 Gr.

Derselben 2te Abth. mit 15 illum. und schwarzen
Kupfern. 1 Thlr. 12 Gr.

Dieses Buch giebt ein hübsches Weihnachtsgeschenk ab.

Vouche, C. P., der Zimmer- und Fenstergarten: oder kurze und deutliche Anleitung, die beliebtesten Blumen und Gewächse in Zimmern und Fenstern ziehen, pflegen und überwintern zu können. Nebst einer Anweisung zur Blumentreibung und zu einer für alle Monate geordneten Behandlung der in diesem Werke vorkommenden Gewächse. 3te verm. und verbesserte Auflage. 8. 1 Thlr.

Es giebt wenig Frauen welche nicht Liebhaber von Blumen sind, und für diese ist dieses Buch, da sie das Zimmer als ihre Welt zu betrachten haben, ganz besonders zu empfehlen.

Hausfabrik, neue, für Frauenzimmer. In Briefen einer schlesischen Hausmutter an einer jungen Dame auf dem Lande. Mit Kupf. gr. 8. 1 Thlr. 12 Gr.

Auch unter dem Titel:

Vollständiger Unterricht zum Anbau und zur weitem Bearbeitung des Klachses.

Honau, Elisens von, und ihrer Erzieherin **Eulalia Waller**, Unterredungen in Briefen. Allen gefühlvollen Mädchen bei ihrem Eintritt in die große Welt gewidmet. 2 Bändch. Mit Kupfern. 1 Thlr. 22 Gr.

Ehrenbergs, Fr., weiblicher Sinn und weibliches Leben. Charakterzüge, Reflexionen und Gemälde. Mit 1 Kupfer. 8. 1 Thlr. 16 Gr.

Genlis, Frau von, Abhandlungen über die Erziehung und verschiednen andern Gegenstände. Aus dem Franz. übers. mit Anmerk. vom Prof. **Fessler**. 8. 16 Gr.

Hahn, Karl, Wilhelmine, oder das erste Buch für Mütter die auf den Verstand ihrer Kinder von der frühesten Zeit an wirken wollen. 2 Thle. Mit 1 Kupfer. 8. 1 Thlr. 8 Gr.

Dasselbe sauber gebunden als Weihnachtsgeschenk. 1 Thlr. 12 Gr.
